

Christmas Cheese Roulade



Ingredientes

Genoise

Azúcar: 50 grs

Huevos: 5 Unidades

Harina: 70 grs

Sal: 1/2 cdita

Colorante rosa liquido: c/n

Extracto de vainilla: 1 cdita

Miel: 1 cda

Relleno y cobertura

Caramelos picados: c/n

Cerezas en almíbar: c/n

Merengues secos: c/n

Queso tipo americano: 300 grs

Vainilla en polvo: 1 cdita

Chocolate blanco: 200 grs

Monedas de Chocolate: c/n

Queso mascarpone: 200 grs

Preparación de la Receta

- Llevar a batidora los huevos, azúcar, sal, extracto de vainilla y miel. Batir hasta obtener una *crema* lisa en punto letra. Retirar de la batidora. Añadir dos gotas de colorante, revolver con cuidado. Cernir la *harina* e incorporarla a la preparación por lo menos en tres veces y revolviendo a mano muy suavemente. Cuidar que no queden grumos.
- Llevar a una placa enmantecada, enharinada y forrada con papel *manteca*, también enmantecada y enharinada. Esparcir bien. Hornear a 180 °C durante 10 a 12 minutos. Dejar enfriar, enrollar envuelto en el mismo papel *manteca* donde fue horneado. Reservar.
- Mezclar el queso tipo americano con el mascarpone en un bol. Añadir el *chocolate* blanco fundido y la vainilla en polvo. Dejar reposar en frío al menos una hora.
- Dividir la preparación en dos ; llevar a manga sin pico una mitad.
- Extender cuidadosamente el genoise sobre una tabla. Cubrir con el relleno, espatular hasta que quede parejo. Disponer merengues rotos y una fila de cerezas. Enrollar cuidadosamente

usando el papel *manteca* donde fue horneado. Llevar a frío hasta que esté firme. Decorar con la otra parte de la preparación de quesos y cerezas, monedas de *chocolate* y caramelos picados.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/christmas-cheese-roulade>