

Gateaux primavera



Ingredientes

Bizcochuelo de 6 huevos: 1 Unidad

Para el dulce de frutillas

Azucar: 450 grs.

Frutillas: 1/2 k

Para el merengue italiano

Azucar: 250 grs.

Claros: 125 grs.

Agua: 1/2 Taza

Para el sabayón

Frutillas: 1/2 k

Azucar: 6 cdas.

Yemas: 6 Unidades

Oporto: 1/2 Copa

Preparación de la Receta

Gateaux primavera

- Poner todos los ingredientes del sabayón en un bowl y batir constantemente en baño maría hasta que esté espeso y espumoso. - Dejar enfriar y agregarle las frutillas bien secas y duritas.
- Para preparar el dulce, colocar en una *cacerola* las frutillas y el azúcar y dejar descansar un rato hasta que las frutillas suelten su *jugo*.
- Luego llevar a fuego fuerte hasta que tome punto.
- Preparar el merengue italiano.

Armado

- Cortar la tapa del *bizcochuelo*, vaciar el interior del mismo, desmenuzar el vaciado y mezclarlo con el sabayón y las frutillas.
- Rellenar el *bizcochuelo* y tapar.
- Cubrir con merengue italiano y decorar con el dulce de frutillas.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/gateaux-primavera>