

Brazo de gitano con trufa



Ingredientes:

- 3 huevos
- 100 grs de harina
- 100 grs de azúcar
- Azúcar glas
- Sal

Salsa de trufa

- 500 ml de nata para montar
- 150 grs de chocolate negro fondant
- Virutas de chocolate

Preparación:

1. Pre calentamos el horno a 200° con calor arriba y abajo
2. Batimos las yemas con la mitad del azúcar hasta que estén espumosas y blanqueen.
3. Incorporamos la harina tamizada y mezclamos a velocidad baja.
4. Aparte batimos las claras de nieve con una pizca de sal y el resto de azúcar hasta que estén a punto de nieve.
5. Las añadimos suavemente a la mezcla anterior con movimientos envolventes.
6. Forramos la placa de horno con papel sulfurizado, vertemos la masa y alisamos.
7. Horneamos unos 10 minutos hasta que la plancha se dore por los bordes.
8. Retiramos el bizcocho y cuando no queme pero esté aún caliente, despegamos y enrollamos. Dejamos enfriar.
9. Hacemos la trufa fundiendo el chocolate a baño maria. Dejamos entibiar y

Brazo de gitano con trufa

montamos la nata con 50 grs de azúcar glas.

10. Añadimos una cuarta parte de nata al chocolate y removemos. Agregamos el resto de la nata, mezclamos bien y reservamos.

11. Recortamos los bordes del bizcocho, lo disponemos encima de papel para hornear y lo cubrimos con trufa.