



Bienmesabe de coco



Ingredientes	Peso (g)
Bizcocho	
Harina reposteria	280
Azúcar blanca	200
Huevos	300
Polvo de hornear	1
Sal	1
Esencia de vainilla	2
Crema de coco	
Leche de coco	800 ml
Yemas de huevo	110
Azúcar	400
Almidón de maíz	15
Sal	Pizca
Almíbar de ron	
Agua	125
Azúcar	25
Ron	125
Merengue de claras	
Claros de huevo	90
Azúcar	200
Agua	75
Sal	pizca

Extra: coco seco rallado y canela en polvo para espolvorear



Preparación

Bizcocho

1. Batir los huevos hasta espumar, agregar el azúcar y de último la harina cernida a la cual se le agrega la sal y el polvo de hornear. La harina debes mezclarla con una paleta de goma o de madera, con movimientos muy suaves para no bajar la espuma de huevo y no activar de más el poco contenido de gluten que contiene esta harina. Añadir la vainilla de ultimo.
2. Hornear a 170°C (20-25 minutos) en bandeja rectangular de un volumen aproximado de 23 x 33 x 5 cm.
3. Enfriar.

Crema de coco

1. Prepara un almíbar con el agua y el azúcar, deja que espese (110°C).
2. Agrega la leche de coco al almíbar y luego las yemas de huevo una cada vez, batiendo sin parar.
3. Reservar un poco de la leche de coco para disolver el almidón de maíz, una vez disuelto agregar a la mezcla anterior, cocinar sin dejar de mover y hasta espesar.
4. Dejar enfriar.

Almíbar de ron

1. Prepara un almíbar con el agua y el azúcar, finalmente incorpora el ron.

Merengue de claras

1. Prepara un almíbar grueso.
2. Espumar las claras y agregar poco a poco el almíbar caliente, sin dejar de batir.
3. Agrega la pizca de sal.

Montaje del bienmesabe

1. Corta el bizcocho en rebanadas finas.
2. Coloca un piso de estas rebanadas en una bandeja de vidrio, mojar el bizcocho con el almíbar de ron, agregar crema de coco y espolvorear coco rallado encima.
3. Colocar otro piso de rebanadas y repetir el paso 2, hacer lo mismo hasta terminar con las rebanadas de bizcocho.
4. Finalmente, decora con el merengue de claras y espolvorea canela por encima.
5. Refrigerera de inmediato al menos unas 4 horas antes de degustar.

