

Brazo Gitano



rinde 10 porciones

Para el bizcocho

aceite vegetal en aerosol para cocinar (Pam)

$\frac{3}{4}$ de taza de harina de bizcocho (cake flour) cernida

$\frac{3}{4}$ de cucharadita de polvo para hornear

$\frac{1}{4}$ cucharadita de sal

4 huevos grandes, a temperatura ambiente

$\frac{3}{4}$ taza de azúcar

Para el relleno

1 taza de crema de leche (heavy cream)

3 cucharadas de azúcar en polvo

1 cucharadita de vainilla

1 taza de queso crema (el que indica whipped en el envase) a temperatura ambiente

17 onzas de jalea de guayaba o 2 tazas de mermelada de fresas

Azúcar en polvo

Hacer el bizcocho: Precaliente el horno a 350°F. Engrasa una placa de hornear, de 13×18" con Pam. Cubra el fondo con papel de cocinar (parchment paper). Tamizar la harina, el polvo de hornear y la sal en un tazón. Batir los huevos en el recipiente de una batidora eléctrica (o en un recipiente con una batidora de mano) a velocidad media-alta hasta que esté espumoso. Agregue el azúcar poco a poco en tres partes y continuar batiendo hasta amarillos muy suaves y pálidos.

Agregar los ingredientes tamizados a los huevos en tres partes, doblando cada uno en la mezcla de huevo con una espátula de goma hasta que sólo una pocas rayas de color blanco se vean (cuidado de no sobre mezclar). Raspe la mezcla en el molde preparado, y lo riegas parejo y uniforme, asegurándose de que cubra las esquinas del molde. Hornee hasta

que la torta esté dorada y esponjosa, no se sienta pegajosa al tacto, 14 a 16 minutos.

Mientras se cocine el bizcocho.. ponga una toalla de cocina limpia sobre la mesa de trabar y lo espolvoréas con azúcar en polvo. Cuando retires el bizcocho del horno, vierta el molde sobre la toalla preparada y le quitas el papel de cocinar.. Con cuidado.. enrollas la toalla y el bizcocho y lo dejas enfriar enrollado.

Para el relleno: Batir la crema batida y azúcar glass en el tazón de una batidora eléctrica (o en un recipiente con una batidora de mano) hasta que esté esponjoso. Agregue la vainilla y continuar batiendo hasta que la crema tiene picos suaves. Añadir la mitad de queso crema a la vez y batir hasta que se mezclen en la crema. Raspe los lados del tazón.

Cuando esté todo listo.. con cuidado, desenrollas el bizcocho y retiras la toalla. Con una espátula angulada, le untas la jalea al bizcocho, en una capa uniforme, dejando un borde de $\frac{1}{2}$ pulgada en los bordes. Haga lo mismo con la mezcla de queso crema. Vuelves a enrollar el bizcocho, trabajando con cuidado para evitar que se rompa la torta o apretar el relleno. Ponga la orilla hacia abajo en un plato de servir. Cubra con papel plástico y refrigerar por lo menos 2 horas o hasta 1 día antes de servir.

Para servir, espolvorear una capa de azúcar glas sobre el pastel. Cortar en rodajas de 1 pulgada.