Bizcocho de Bodas

6 huevos medianos
3 tazas de harina lista o Self-Rising
2 barras de mantequilla
2 tazas azucar regular
1 1/2 cdta. vainilla blanca
3/4 taza de leche evaporada
1/4 taza de ron

Para el sirop o bañito de brandy:
2 tazas de agua
1 taza de azucar
1 cda. brandy
1 cdta. vainilla

1. Precalienta el horno a 350 grados.

2. Mide o pesa todos tus ingredientes. Con un colador grande o cernidor, debes cernir primero el azúcar y después la harina. Engrasa el molde.

3. Separa los huevos en yemas y claras con mucho cuidado. Pon las claras en un recipiente grande (bowl). Corta las barras de mantequilla fría en trocitos. Con tu batidora en el ciclo de cremar (casi siempre el botón del medio), ve echando los trocitos de mantequilla.

4. Agrega 1½ taza de azúcar poco a poco mientras bates. La mantequilla y el azúcar formaran una crema blancuzca. Añade el extracto de vainilla y el licor y bate hasta mezclarlos. Baja un poco la velocidad de la batidora y añade las yemas poco a poco hasta que mezclen bien.

5. Añade la harina poco a poco (en 3 partes) y bate hasta incorporar bien. NO batas demás porque producirás gluten (proteína que da elasticidad a la masa) y el bizcocho no te quedara de la textura correcta. No te asustes, no queda liquida la mezcla, mas bien parece masa de hacer pizza…

6. Toma las claras y con un batidor de mano o el mismo que usaste para batir la mezcla anterior (bien lavado con jabón para que sube el merengue bien) y en ponlo en la velocidad mas alta para hacer merengue. Agrega el resto del azucar (½ taza) mientras va creciendo el merengue. Las claras deben formar unos picos cuando sacas la paleta de la batidora.

7. En un bowl o recipiente grande vas a echar la mezcla espesa y poco a poco vas a ir incorporando el merengue con una espatula. Usa la técnica de doblar o “fold” en inglés. Consiste en no batir la mezcla, mas bien con la espátula mezclarla de arriba hacia abajo sin que pierda la espuma o el volumen.

8. Luego coloca la mezcla en el/ los moldes y ponla en el horno por 1 hora aprox. Puedes verificar si ya esta hecho a los 45 minutos.

9. Cuando el bizcocho esté listo, dejalo enfriar para luego echarle el sirop por encima y que quede mojadito.

Procedimiento para hacer el sirop:

Hervir el agua y agregarle el azúcar. Cuando esté a temperatura ambiente o frio (nevera), puedes añadir el brandy y la vainilla. Mezcla todo muy bien y lo derramas sobre el bizcocho que ya ha estado previamente a temperatura ambiente.