



Bienmesabe de coco

Con licor, De verano, Frutales

Ingredientes

Para el bizcocho de coco

- 8 huevos, separados en claras y yemas
- 155 gramos (1 $\frac{1}{4}$ tazas) de harina de trigo para todo uso
- 300 gramos (1 $\frac{1}{2}$ tazas) de azúcar
- 25 gramos ($\frac{1}{4}$ taza) de coco rallado

Para la crema para humedecer

- 370 gramos de leche condensada
- 300 gramos de leche de coco (puede sustituirse por crema de coco)
- 30 gramos de ron dorado (opcional)

Para la crema pastelera de coco del relleno

- 500 gramos (2 tazas) de leche de coco
- 100 gramos ($\frac{1}{2}$ taza) de azúcar
- 90 gramos de yemas de huevo (aproximadamente 4-5 yemas)
- 45 gramos ($\frac{1}{3}$ taza) de maicena o fécula de maíz
- 2 cucharaditas de extracto de vainilla
- 25 gramos ($\frac{1}{4}$ taza) de coco rallado

Para el merengue de la cobertura

- 150 gramos de claras de huevo (aproximadamente 5 claras)
- 300 gramos (1 $\frac{1}{2}$ tazas) de azúcar

Preparación

- Primero debe prepararse el bizcocho. Precalentar el horno a 170 grados centígrados. Preparar un molde de 24x31 cm con papel vegetal o papel de horno y apartar.
- Colocar las claras de huevo (que deben estar muy limpias) en un bowl apto para batidora, y batir a velocidad media hasta que se vea una espuma blanca. Al alcanzar este punto, agregar el azúcar y

seguir batiendo por unos 5-6 minutos a velocidad media, hasta tener una mezcla blanca y brillante que mantiene sus picos.

- Retirar de la batidora y agregar la mitad de las yemas de huevo y la mitad de la harina. Incorporar de forma envolvente usando una espátula de goma y teniendo mucho cuidado de no usar demasiada fuerza ni velocidad para no bajar el merengue. Incorporar el resto de las yemas, la harina y el coco, y repetir el procedimiento de mezclado con la espátula hasta tener una masa homogénea.
- Colocar la masa en el molde previamente preparado y hornear por 25-35 minutos. Hasta que al insertar un palillo este salga completamente seco. Dejar enfriar sobre una rejilla (y sin desmoldar) mientras se preparan el resto de los componentes.
- Para preparar la crema para humedecer el bizcocho combinar los 3 ingredientes de la misma en un bowl grande, mezclar con las varillas hasta tener un líquido homogéneo. Apartar.
- Para preparar la crema pastelera de coco, colocar la leche de coco en una olla o cacerola con la mitad del azúcar y la vainilla, y poner en el fuego (medio) hasta que hierva. En un bowl aparte, mezclar el azúcar restante con la maicena y las yemas de huevo, batiendo con un batidor de varillas manual hasta que se incorporen bien y se vea de un color amarillo claro.
- Con un colador, poner un poco de la leche hirviendo en la mezcla de huevos y maicena, mezclar rápidamente y luego agregar el resto de la leche. Batir con un batidor de varillas manual y devolver todo a la olla / cacerola a fuego alto. No dejar de mezclar en ningún momento para que no se hagan grumos. Cuando la espuma superior haya desaparecido y la mezcla se haya espesado, retirar la olla del fuego un momento, batir con fuerza hasta alisar y que se vea brillante y volver al fuego. Seguir calentando hasta alcanzar el hervor y luego dejar cociendo por aproximadamente 10 segundos más.
- Retirar del fuego y poner en un bowl con papel film (en contacto con la crema para que no le salga una capa) y enfriar en la nevera. Cuando la crema pastelera se haya enfriado por completo, batirla un poco con la batidora para que se suavice.
- Cuando la crema pastelera se haya enfriado, preparar el merengue. Para esto, colocar las claras de huevo y el azúcar en un bowl o una olla / cacerola limpia y seca. Colocar este bowl con las claras y el azúcar encima de una olla o cacerola que tenga agua hirviendo en el fuego de la cocina. Remover continuamente con las varillas hasta que el azúcar se haya fundido por completo (si se tiene un termómetro de cocina, esto será a los 50 grados centígrados).
- Retirar del fuego y batir a velocidad media. Seguir batiendo hasta que el bowl no se sienta caliente y el merengue forme picos al levantar las varillas (aproximadamente 7-10 minutos). Colocar en una manga pastelera con la boquilla de preferencia.
- Para ensamblar, desmoldar el bizcocho y cortar a la mitad horizontalmente. Devolver la mitad inferior del bizcocho al molde y humedecer con la mitad de la mezcla de leche condensada, leche de coco y ron. Después, cubrir con toda la crema pastelera y el coco rallado. Posteriormente, poner encima el otro bizcocho y humedecerlo con el líquido restante. Decorar de la forma deseada y servir.
- Debe mantenerse refrigerado.

Más información en <https://annaspasteleria.com/p/7695>