



¿Me acompañas?

BIZCOCHOS DE REMOLACHA Y QUESO

- Ingredientes para los bizcochos

- . 4 huevos
- . 150 gr de harina
- . 130 gr de azúcar
- . 200 gr de remolacha cocida
- . 1 cucharadita de levadura química
- . 70 gr de aceite de maíz
- . 1 pizca de sal

- Ingredientes para la crema de queso

- . 150 gr de queso azul
- . 100 gr de queso cremoso
- . Azúcar moreno

Elaboración

1.- Después de preparar y pesar concienzudamente todos los ingredientes, trituramos la remolacha con el aceite. Ya sabéis que tenemos de todo menos prisa, así que despacito ir ligándolos.

2.- Cuando esté listo, lo reservamos y en un bol batiremos los huevos con el azúcar. Una vez unidos, incorporar la remolacha que habíamos guardado. Mezclamos todo con mucho amor del nuestro. Del bueno.

3.- Incorporamos a la mezcla la harina, que previamente habremos tamizado, la sal y la levadura y continuamos removiendo al ritmo que marque vuestro corazón. El mío latía con mucha fuerza, así que me quedó una textura homogénea y colorida. Espero que la vuestra salga perfecta.

4.- En casa, mamá los hace en un molde de silicona y utilicé el mismo. Es de 11 unidades y con las medidas de esta receta me dio para rellenar prácticamente tres veces el molde. Precaentamos el horno en aire a 160° durante 10 minutos. Ponemos la mezcla hasta la mitad en cada mini molde y horneamos durante, aproximadamente, 20 minutos. Como siempre que trabajamos con bizcochos, la clave estará en que cuando comprobéis si están hechos con una aguja salga limpia.

5.- Cuando estén, sacamos la bandeja del horno y desmoldamos los bizcochos. Dejamos que se vayan enfriando en una rejilla y comprobar el alucinante color que le da la remolacha a nuestra receta.

6.- Es el momento de empezar a crear el complemento perfecto para el bizcocho, la crema que irá encima. Para ello, calentamos los dos quesos en un cazo. Cuando estén derretidos y bien unidos, rellenamos semiesferas de silicona (que no estén muy llenas) y las metemos en el congelador.

7.- Cuando se hayan enfriado lo suficiente y podáis desmoldar con facilidad las semiesferas de queso, las ponéis una a una encima de cada bizcocho. Añadir un poco de azúcar moreno por encima y las caramelizáis con un soplete de cocina. Yo tengo uno pequeño que es ideal para estas pequeñas cosas.

Dificultad

Aunque pueda parecer algo elaborado, la verdad es que no tiene mucha complicación. Aseguraros, como siempre, de que los ingredientes son de la mejor calidad y poner todo vuestro amor del bueno. Os saldrán perfectos.

El resultado

No quedó ni uno. Si no queréis que os salgan tantos como a mí, podéis dividir las cantidades de la receta entre dos y os saldrán alrededor de 15 unidades (dependiendo del molde que tengáis). La mezcla del bizcocho con el queso caramelizado es brutal.