

Tronco de Navidad al estilo tiramisú con magimix

15 min	15 min 10 min	15 min 10 min 25 min	15 min 10 min 25 min 2/10
15 min 10 min 25 min 2/10 0	15 min 10 min 25 min 2/10 0 20	15 min 10 min 25 min 2/10 0 20	12

15 min 10 min 25 min 2/10 0 20 12

Para el bizcocho en la Thermomix :

125g de harina

100g de mantequilla

80g de azúcar

20g de levadura

20g de café

4 huevos Para la crema en la Thermomix :

250g de mascarpone

3 huevos

2 sobres de azúcar avainillado Para el glaseado en la Thermomix :

300g de mascarpone

50g de azúcar

15g de café (líquido)

Virutas de chocolate

Para cocinar esta infalible receta de tronco de Navidad en la Thermomix :

Precalienta el horno a 210°C

Para el bizcocho en la Thermomix :

Â»

Prepara las claras a punto de nieve en la Thermomix.

Â»

Reserva en un bol.

Â»

Coloca la mantequilla en el vaso de la Thermomix y programa 2 minutos a 70°C.

Â»

Añade las yemas de huevo, el azúcar, la harina y la levadura, y programa 15 segundos a velocidad 4.

Â»

Incorpora esta masa a las claras de huevo y mezcla delicadamente.

Â»

Cubre una bandeja de horno con papel sulfurizado y vierte la masa para formar un rectángulo de aproximadamente 1 cm de espesor.

Â»

Hornea durante 10 minutos.

Â»

Empapa el bizcocho con café y enrolla la masa en un paño húmedo.

Â»

Tronco de Navidad al estilo tiramisú con magimix

Deja enfriar.

Para la crema en la Thermomix :

Â»

Monta las claras a punto de nieve en la Thermomix.

Â»

Añade las yemas, el azúcar en el vaso de la Thermomix y programa 15 segundos a velocidad 4.

Â»

Agrega el mascarpone y programa 25 segundos a velocidad 4.

Â»

Vierte esta preparación sobre las claras a punto de nieve y mezcla delicadamente.

Â»

Refrigera durante 1 hora.

Para el glaseado en la Thermomix :

Â»

Coloca el mascarpone, el azúcar y el café y programa 30 segundos a velocidad 4.

Para el montaje del tronco de Navidad:

Â»

Desenrolla el bizcocho y úntalo con la crema.

Â»

Enróllalo nuevamente.

Â»

Cubre el tronco con el glaseado.

Â»

Haz pequeñas líneas con un tenedor.

Â»

Agrega las virutas de chocolate y decora con pequeñas figuras navideñas.

Disfruta durante las fiestas de fin de año. Este tronco de Navidad es excelente. Ya me contarás. ¡ Nam ! ;)