

**BIZCOCHO BORRACHO
CON CREMA MASCARPONE
Y MANZANA
CAMELIZADA**

INGREDIENTES: (4 personas)

Para el **bizcocho**

- 150 g de harina
- 150 g de azúcar
- 5 huevos enteros
- 8 g de levadura Royal
- La ralladura de 1/2 limón
- Mantequilla para untar el molde

Para el **jarabe de ron**

- 150 g de azúcar
- 1/4 l de agua
- 3 copitas de ron, chartreuse o cointreau
- Unas gotas de zumo de limón

Para la **crema de mascarpone**

- 250 g de queso mascarpone
- 60 ml de nata
- 1 cucharadita de extracto de vainilla
- Azúcar al gusto

Para las **manzanas caramelizadas**

- 2 Manzanas Golden
- Mantequilla
- Azúcar

ELABORACIÓN:

Para la **crema de mascarpone**:

Lo primero de todo es hacer la crema de mascarpone, ya que debe de estar muy fría antes de utilizarla.

Ponemos el mascarpone en un cuenco junto con la nata y la vainilla, lo mezclamos todo con el batidor de varillas hasta que la preparación esté perfectamente homogénea. Reservamos en la nevera hasta que esté bien fría y tome consistencia, mínimo una hora.

Para el **bizcocho**:

Separamos las clara de las yemas.

Batimos las claras a punto de nieve e incorporamos el azúcar.

Batimos las yemas con la ralladura de limón. Y las mezclamos con movimientos envolventes junto con las claras.

Añadir la harina junto con la levadura tamizadas previamente con movimientos envolventes. Mezclamos con mucha delicadeza utilizando una espátula y dando vueltas al cuenco para que se incorpore por igual.

Disponemos la mezcla en un molde cuadrado previamente untado con mantequilla y espolvoreado con un poco de harina, o con papel sulfurizado.

Cocer en el horno a 170°C durante 25 min. dependiendo de la potencia del horno. Desmoldamos y dejamos enfriar.



Atelier de Cocina

Una vez frio lo cortamos en porciones cuadradas y reservamos.

Para las **manzanas caramelizadas**:

Pelamos las manzanas, y las cortamos en gajos, quitándoles el corazón y las pepitas.

En un cazo al fuego ponemos el azúcar, cuando este tome un color rubio añadimos un poco de mantequilla y los gajos de manzana. Vamos salteando hasta que se caramelicen.

Como se hace el **jarabe de ron**

En un cazo ponemos 125 g de azúcar y un cuarto de litro de agua. Hervimos 5 min. Retiramos del fuego y seguidamente añadimos el ron o el licor que hemos elegido, y unas gotas de limón.

PRESENTACIÓN

Colocamos las porciones de bizcocho en una rejilla con una fuente debajo. Las bañamos por encima con el jarabe de ron. Espolvoreamos la parte de arriba con el resto del azúcar y los quemamos ligeramente con un soplete de cocina.

Ponemos un poco de crema de mascarpone encima de cada porción de bizcocho, repartimos la manzana caramelizada y decoramos al gusto.