



Charlota de Bizcocho y frambuesas

12 raciones



Nivel fácil

● hasta 65 Min.



Instrucciones:

Utensilios:

1 cinta de 50cm
cazo
batidora eléctrica con varillas metálicas
bandeja del horno
Papel de horno
Molde de 16-18 cm de diámetro

Para los bizcochos de soletilla:

Preparado para Bizcocho Dr. Oetker
80 g mantequilla o margarina
4 huevos
2 cucharadas soperas de agua (30 ml)

Para la mousse:

400 g frambuesas
1 clara de huevo
85 g azúcar
250 g nata para montar
5 hojas de Gelatina en láminas Dr. Oetker
1 sobre de Natafix Dr. Oetker

Para decorar:

150 g frambuesas
1 g azúcar glas

Antes de empezar:

- 1 Precalentar el horno: Eléctrico 175°C (arriba y abajo) • Ventilación 165°C • Gas: posición 2-3
- 2 Engrasar el molde con mantequilla o margarina y seguidamente espolvorear con harina, eliminando el exceso.
- 3 Derretir 80 g de mantequilla o margarina en un cazo.

Preparación de la masa:

- 4 Verter el contenido del sobre con la mezcla preparada en un recipiente seco.
- 5 Batir la mezcla preparada con los huevos y el agua con una batidora eléctrica con varillas metálicas durante aprox. 4 minutos a máxima velocidad, hasta obtener una masa suave y homogénea.





- 6 Agregar 80 g de mantequilla o margarina derretida y volver a batir la masa a velocidad mínima hasta que la mantequilla quede incorporada a la masa (20 segundos aprox).

Horneado:

- 7 Introducir la masa en una manga pastelera de boquilla lisa mediana y formar tiras dobles de unos 10-12 cm. de largo sobre la placa de horno forrada con papel de horno.
- 8 Colocar la bandeja en la parte inferior del horno y hornear durante 8-10 minutos hasta que se doren. Repetir la operación hasta terminar la masa (saldrán muchos bizcochitos que se pueden guardar unos días en un contenedor hermético).

La decoración:

- 9 Para la mousse: introducir la gelatina en un cuenco con agua fría y dejar reposar durante 5 minutos.
- 10 Triturar las frambuesas.
- 11 Calentar 3 cucharadas de la pulpa y diluir en ella la gelatina escurrida.
- 12 Montar la nata con el Natafix con la ayuda de unas varillas eléctricas y mezclarla delicadamente con la frambuesa.
- 13 Montar las claras a punto de nieve con unas varillas eléctricas, añadir el azúcar poco a poco sin dejar de montar hasta obtener un merengue fuerte y mezclar delicadamente con nata y frambuesa.

Para el montaje de la charlota:

- 14 Cortar uno de los lados cortos de los bizcochos de soletilla y colocarlos en los bordes exteriores del molde de charlota perfilando lo que será el pastel.
- 15 Colocar también una capa en la base.
- 16 Rellenar con la mitad de la mousse preparada y algunas frambuesas de decoración, añadir más bizcochos troceados, alguna frambuesa más y terminar con la mousse restante.





- 17 Dejar enfriar en la nevera durante un mínimo de 4 horas.
- 18 Desmoldar, terminar con las frambuesas restantes, espolvorear con un poco de azúcar glas, atar con una cinta alrededor y servir.

Extras:

También podéis preparar esta mousse con una mezcla de frutos rojos (moras, arándanos y fresas) en lugar de sólo frambuesas.

