

BIZCOCHO DE VAINILLA (para tartas)



Este bizcocho es muy adecuado como base de tartas, porque queda una textura impresionante, es muy esponjoso y suave. Además es al mismo tiempo compacto lo cual facilita su corte.

Me gusta mucho, porque tiene un sabor muy bueno pero es discreto dando protagonismo a los rellenos y coberturas... que se acompañen. Desde que lo descubrí, es el que más utilizo para las tartas... pero el que quiera hacer un bizcocho para acompañar a un café o como desayuno... no os recomiendo éste, (es un poco más seco que el de yogurt), es ideal para tartas las cuales bañamos en almíbar.

INGREDIENTES: para un molde de 24cm es estupendo porque queda bastante alto (se pueden hacer dos cortes) en un molde de 26 cm se le puede hacer un corte en el medio...

4 huevos

130 gr. de azúcar

110 gr. de harina (preferiblemente de repostería)

40 gr. de maicena.

2 cucharadas de agua caliente.

2 cucharaditas (de postre) rasas de levadura.

1 cucharada de aroma de vainilla.

ELABORACIÓN:

Antes que nada untamos con mantequilla o margarina el molde que vayamos a utilizar, lo espolvoreamos con un poco de harina y precalentamos el horno a 170°C.



Picamos ligeramente el azúcar para que sea más fina y se integre mejor con el resto de los ingredientes (este paso no es necesario) y separamos las yemas de las claras con el fin de trabajarlos por separado y conseguir un efecto más esponjoso. Batimos las claras a punto de nieve y para que no se bajen hasta el momento en que las utilizemos añadimos unos 40 gr aprox. del azúcar que tenemos preparado y lo batimos, de este modo se mantiene más firme hasta su uso. Las reservamos en la nevera.



Vamos a trabajar las yemas, este paso a mí me encanta ya que vamos a transformar a unas bolitas naranjas en una crema amarillenta y espumosa... y para conseguirlo las batimos con las dos cucharadas de agua con las varillas eléctricas aumentando mucho su volumen.



Cuando veáis que están espumosas, añadir el resto del azúcar pulverizada e integrándola poco a poco, hay que mimarlas... y así se pondrán contentas y subirán más... ja ja ja



Llega el momento de mezclarlo todo, las yemas batidas con las claras montadas que tenemos en la nevera pero POCO A POCO, cucharada a cucharada y con movimientos envolventes elevando la masa hacia arriba y dejándola caer... y diréis ... para qué narices hay que hacer esto???, pues todo tiene una explicación; al elevar la masa provocamos que entre más aire en su interior aumentando su volumen y evitamos también que el aire que ya tienen las claras montadas se esfume... esto hará que esté más esponjoso.



Es el momento de añadir la cucharada del aroma de vainilla, veréis que bien huele...muuummmm.

Por último, tamizamos el harina, la maicena, la levadura y una pizca de sal y lo añadiremos cucharada a cucharada con el resto de la masa hasta que esté totalmente integrado mezclando de arriba abajo para que siga entrando aire.



Lo metemos al horno a media altura a unos 170°C y durante una media hora aprox. (hasta que el palillo salga limpio)



Espero que os haya gustado y ¡animaros a hacer una tarta! y mandarme fotos... que me gusta ver lo que hacéis...

Los dulces de Anabel