

Rollo de frambuesas con queso



Tiempo de
preparación

105 min.

Porciones

8

Ideal para

Postres

Nivel

Fácil

Ingredientes

8 Piezas Huevo San Juan®

$\frac{3}{4}$ Taza Azúcar

1 Cucharadita Esencia de almendras

$\frac{1}{4}$ Taza Mantequilla (derretida)

1 Taza harina

c/n Colorante vegetal rojo

2 Paquetes Queso crema para el relleno (190 g c/u)

$\frac{1}{2}$ Taza Nata para el relleno

$\frac{1}{4}$ Taza Azúcar glass para el relleno

1 Tazas frambuesas para el relleno

c/n Crema batida para decorar

Twist de limón verde para decorar
Twist de limón amarillo para decorar

Preparación

- 1 Precalienta el horno a 180°C
- 2 Separa las piezas de Huevo San Juan® en claras y yemas.
- 3 Bate las yemas con la mitad del azúcar hasta que cambien de color, agrega la mantequilla y la esencia de almendras, continúa batiendo hasta que tengan punto de listón.
- 4 Bate las claras con el resto del azúcar, hasta que tengan punto de turrón.
- 5 Mezcla las claras a las yemas de manera envolvente; agrega la harina cernida, continúa incorporando de forma suave hasta tener una consistencia homogénea.
- 6 Coloca un cucharón de la mezcla anterior en un bowl y agrega colorante, mezcla y vierte sobre una manga de repostería con duya pequeña lisa.
- 7 Forma una impresión sobre una charola con papel encerado, hornea por 4 minutos.
- 8 Vierte el resto de la mezcla y hornea por 11 minutos más.
- 9 Coloca sobre un paño con azúcar glass y enrolla aún caliente, cuidando que la impresión quede por fuera.
- 10 Para el relleno, bate el queso crema con la nata y el azúcar hasta incorporar.
- 11 Desenrolla el rollo, agrega el relleno, las frambuesas y enrolla. Refrigerera por 1 hora. Sirve y decora con crema batida y twists de limón.