Rollo de frambuesas con queso

Tiempo de preparación	Porciones	Ideal para	Nivel
105 min.	8	Postres	Fácil

.

Ingredientes

8 Piezas Huevo San Juan®
¾ Taza Azúcar
1CucharaditaEsencia de almendras
¼ Taza Mantequilla (derretida)
1 Taza harina
c/n Colorante vegetal rojo
2 Paquetes Queso crema para el relleno (190 g c/u)
1/2 Taza Nata para el relleno
¼ 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. Refrigera por 1 hora. Sirve y decora con crema batida y twists de limón.