Tartas y dulces

Brazo de gitano de aceite de pipas de calabaza estirios

Postre
Tipo de receta

80 Minutos
Preparación

Difícil
Dificultad

Ingredientes para 6 personas

Para el bizcocho:
5 huevos
120 gr de azúcar glas
100 gr de harina
2 cucharadas de aceite de pipas de calabaza

Para el relleno:
¼l de nata
licor de naranja
pipas de calabaza picadas
azúcar glas
mazapán verde (colorante alimentario verde)

Preparación

Poner el horno a precalentar a 200°. Mezclar la masa de mazapán con el colorante alimentario y ponerlo a enfriar hasta que se vaya a usar.
Para el bizcocho, separar las yemas de las claras, batir bien la yema con el azúcar glas y añadirle el aceite de pipas de calabazas y la harina. Batir la clara a punto de nieve y añadirla. Extender la masa sobre una bandeja de horno con papel de hornear y dejarlo hasta que se ponga doradito, pero no más de 10 minutos, el bizcocho no debe estar seco para poder enrollarlo. Para el relleno batir muy bien la nata con el azúcar glas, y añadirle las pipas de calabaza picadas y el licor. Reservar el relleno en la nevera hasta que se vaya a utilizar.
Poner el bizcocho aún caliente sobre una superficie de trabajo, quitarle el papel de hornear y enrollarlo inmediatamente, dejarlo enfriar un poco y luego rellenarlo. Extender el mazapán verde y cortarlo en hojas rectangulares y de un espesor de unos 2 ó 3 mm. Forrar el bizcocho rellenado con estas hojas de mazapán.

Sugerencia: en lugar de colorante alimentario se puede intentar colorear el mazapán con aceite de pipas de calabaza. Si se prefiere preparar rollitos pequeños se puede cortar el bizcocho en rectángulos antes de enrollarse. De la misma forma con el mazapán.

Fuente de la receta: Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. / Foto: Stefan Kristoferitsch