

Bizcocho Dominicano

Ingredientes

Torta:

1/2 taza de harina de trigo, tamizada
1/2 taza de harina blanca común, tamizada
1/8 de cucharadita de sal
2 cucharaditas de polvo de hornear
1 cucharada de aceite de canola
1 1/4 taza de puré de manzana
1 taza de azúcar
3 yemas de huevo
3 huevos completos
2 cucharadas de extracto de vainilla
1 cucharada de ron
1/2 taza de jugo de piña (de latas de piña)
Cáscara rayada de 1 limón

Relleno de Piña:

2 latas de 8 onzas de piña jugo
1/2 taza de miel
1/2 taza de agua
1 cucharada de extracto de vainilla

Glaseado:

4 claras de huevo
1/8 de cucharadita de sal
1/4 de cucharadita de crema tártara
1 taza de azúcar granulada
1/4 de taza de agua
Rodajas de fresas o frutillas o de piña, opcional

Instrucciones en la página 51.

¿Sabía Usted?

Empiece con huevos que estén a temperatura ambiente para obtener el máximo volumen del merengue. Antes de separar, cubra los huevos con agua tibia durante 5 minutos. El tazón debe estar totalmente limpio de cualquier grasa e incluso una pequeña cantidad de yema puede perjudicar el batido de las claras; separe las claras de las yemas una por una en un pequeño tazón.

Lorenza Veras
República Dominicana

Porciones: 8-10 personas

Rinde: 1 torta

Tiempo: 1 hora

Bizcocho Dominicano (cont.)

Lorenza Veras
República Dominicana

Porciones: 8-10 personas

Rinde: 1 torta

Tiempo: 1 hora

Instrucciones

Torta:

- ✦ Caliente el horno a 350° Fahrenheit.
- ✦ Prepare dos moldes para torta de 8 pulgadas cubriendo ligeramente con aceite de canola y espolvoreando con harina.
- ✦ Combine las harinas, la sal y el polvo de hornear en un tazón.
- ✦ En un tazón grande, bata el puré de manzanas y el azúcar con batidor eléctrico a velocidad mediana, durante 10 minutos.
- ✦ Agregue las yemas, una por vez, batiendo bien después de cada incorporación.
- ✦ Agregue los tres huevos enteros y continúe batiendo.
- ✦ Agregue el ron, la vainilla y el jugo de limón. Bata durante 12 minutos más.
- ✦ Agregue la mezcla de harina y el jugo de piña y el resto de la harina. Mezcle bien.
- ✦ Divida la masa en los dos moldes para torta que tiene preparados y hornee durante 40 minutos hasta que el cuchillo salga limpio o hasta que la superficie vuelva a levantarse cuando la toca suavemente.
- ✦ Deje enfriar durante 5 minutos y después desmolde sobre rejilla de alambre y deje enfriar por completo, cubierto en envoltura de plástico para mantener la humedad.

Relleno de Piña:

- ✦ Procese la piña o ananás en la batidora hasta convertir en puré.
- ✦ En una cacerola pequeña, combine el puré de piña o ananás, la miel, el agua y la vainilla y deje hervir revolviendo con frecuencia. Cocine hasta que espese.

Glaseado:

- ✦ Bata las claras de huevo durante 12 minutos hasta que pueda formar picos firmes. Agregue la sal y la crema tártara.
- ✦ Prepare el caramelo hirviendo agua y azúcar a fuego suave en una cacerola pequeña, hasta que empiece a formar burbujas espesas y pegajosas, retire del fuego y deje enfriar ligeramente.
- ✦ Lentamente, vierta el caramelo en forma de hilo fino sobre las claras batidas a nieve hasta que todo esté bien combinado.
- ✦ Deje enfriar la cubierta de merengue.

Armado de la torta:

- ✦ Una vez que las tortas estén frías, desenvuelva del plástico. Esparza el relleno sobre una de las tortas. Coloque la otra torta encima del relleno. Esparza la cubierta sobre la superficie y los costados de la torta. Opcional: agregue rodajas de fresas o frutillas o de piña para decorar.