MONA DE PASCUA

INGREDIENTES: (para 8 raciones)

Bizcocho

- 4 huevos
- 320 gr. de azúcar
- 190 gr. de aceite de girasol
- 190 gr. de leche
- 320 gr. de harina de repostería
- 1 sobre de levadura química

Crema de mantequilla

- 350 gr. de mantequilla a temperatura ambiente
- 120 gr. de azúcar glas
- 120 gr. de leche
- 40 gr. de cacao en polvo
- 150 gr. de almendras tostadas (laminadas o en cuadritos)
- 1 figura de chocolate

Relleno

- 350 gr. de mermelada de albaricoque

PREPARACIÓN:

Bizcocho

1. Precaliente el horno a 180º
2. Engrase y enharine un molde de 24 cm de diámetro y reserve
3. Coloque la mariposa en las cuchillas. Ponga en el vaso los huevos y el azúcar y programe **6 min./37º/ vel. 3 ½**
4. Vuelva a programar **6 min./vel. 3 ½** (sin programar temperatura)
5. Agregue por el bocal el aceite y la leche y mezcle programando **6 seg./vel.2**
6. Incorpore, por último , la harina con la levadura y programe **15 seg./vel.2.** Termine de envolver con la espátula y vierta en el molde reservado
7. Hornee durante 20 o 30 minutos

Cobertura

8. Lave el vaso y la mariposa. Coloque la mariposa en las cuchillas. Ponga la mantequilla, la leche y el azúcar glas y programe **3 min./vel.3.** Retire la mitad de la crema a un bol.
9. Añada el cacao al vaso y programe **30 seg./vel.3**. Introduzca dentro de una manga pastelera con boquilla rizada y reserve

Montaje

10. Cuando el bizcocho este frio, córtelo por la mitad y rellene con la mermelada. Cubra con la otra mitad
11. Extienda la crema de mantequilla por toda la superficie y laterales del bizcocho
12. Pegue la almendra por los laterales presionando un poco. Cubra bien todo el perímetro
13. Por último, decore con la crema de cacao a su gusto y corone con una figura de chocolate

VARIANTE:

Una vez elaborado el bizcocho puede sustituir la mantequilla por la crema de yemas, y el relleno de mermelada por el relleno de crema de yemas para relleno. Decore con frutas confitadas.

M. Teresa Carrió Prat
http://thermomix-sabadell.es/carrioprat

CREMA DE YEMAS

INGREDIENTES: (para 300 gr.)

- 100 gr. de agua
- 100 gr. de azúcar
- 6 yemas de huevo
- 1 cucharada de agua

PREPARACIÓN:

1. Vierta el agua y el azúcar en el vaso y programe **13 min./Varoma/vel. 1** sin poner el cubilete, para que evapore bien el almíbar. Retire el vaso de la maquina quítele la tapa para que pierda calor y reserve
2. En un bol o cuenco ponga la cucharada de agua y las 6 yemas y rómpalas con un batidor de varillas o un tenedor
3. Añada el almíbar reservado sin dejar de mover, y cuando lo haya incorporado totalmente, coloque la mariposa en las cuchillas, vuelque la preparación en el vaso y programe **11min./90º/vel.1**

Utilización: Esta crema es indicada para cubrir pasteles, tartas, etc.

CREMA DE YEMAS PARA RELLENO

INGREDIENTES: (para 300 gr.)

- 60 gr. de agua
- 150 gr. de azúcar
- 40 gr. de glucosa
- 8 yemas de huevo sin nada de clara

PREPARACIÓN:

1. Ponga en el vaso el agua, el azúcar y la glucosa y programe **20 min./Varoma/vel.1**. Debe quedar a punto de hebra fuerte.
2. Mientras tanto, ponga las yemas en un bol colocado sobre un paño para que no gire al batir. Con unas varillas, rompa las yemas y reserve hasta que esté listo el almíbar.
3. Vierta a hilo el almíbar del vaso sobre las yemas, sin dejar de mover con las varillas hasta que esté todo integrado.
4. Lave el vaso, vierta la mezcla y programe **5 min./Varoma/ vel. cuchara**, pare cada minuto y, con la espátula, remueva bien el fondo del vaso para levantar la yema ya cuajada y ayudar a que cuaje toda la crema por igual. Vierta la crema en un bol y cúbrala con film transparente para evitar que se seque la superficie o guárdela en una manga pastelera. Deje enfriar.

SUGERENCIA: Congele las claras de huevo para usos posteriores. Puede hacerlo en vasos desechables de plástico, tapados con film transparente.

M. Teresa Carrió Prat
http://thermomix-sabadell.es/carrioprat