¡Qué mona! Oriol Balaguer

INGREDIENTES

BIZCOCHO

6 huevos (separa las claras de las yemas)
200 g de azúcar
200 g de almendras molidas

MERMELADA DE FRESAS

5 hojas de gelatina
250 g de fresas limpias
40 g de azúcar
30 g de zumo de limón

PREPARACIÓN

BIZCOCHO

1. **Coloque la mariposa** en las cuchillas, vierta las claras y 100 g de azúcar y programe **3 min/37ºC/vel 4**. A continuación, **programe 3 min/vel 3 (sin temperatura**). Retire del vaso y reserve en un bol grande.
2. Precaliente el horno a 180ºC.
3. Sin lavar el vaso ni la mariposa, vierta las yemas, los 100 g de azúcar restantes y programe **3 min/vel 3. Retire la mariposa**, vierta la mezcla del vaso en las claras y mezcle suavemente con movimientos envolventes. Vaya añadiendo la almendra molina sin dejar de mover con suavidad hasta que quede una masa homogénea. Vierta en un molde redondo desmontable de 22-24 cm previamente untado con mantequilla y espolvoree con harina y hornee (a 180ºC) durante 25-30 minutos. Retire del horno y deje enfriar.

MERMELADA DE FRESAS

4. Ponga la gelatina a hidratar en un bol con agua fría. Lave el vaso, pon las fresas y trocéelas **4 seg/vel4**.
5. Añada el azúcar y mezcle **4 seg/vel 2**. Retire del vaso y reserve.
6. Ponga en el vaso 50 g de la mezcla de fresas y azúcar y caliéntela **1 min/90ºC/vel 1.**
7. Añada la gelatina escurrida y mezcle **10seg/vel 2.**
8. Incorpore las fresas restantes y el zumo de limón y programe **10 seg/vel 2**. Retire a un recipiente hermético y deje enfriar.