

Swiss roll con Biscoff®

8 pasos
8 raciones

Un Swiss roll tradicional con un toque de Biscoff: es intenso, tierno y dulce, y será el tema de conversación de cualquier fiesta.

Ingredients

135 g de azúcar glas
50 ml de agua
1 cucharada de esencia de vainilla
1 cucharada de zumo de limón
110 g de harina con levadura incorporada
2 g de sal
5 huevos, separados
2 cucharadas de galletas Biscoff trituradas

Relleno

150 g de crema para untar Biscoff
150 g de nata (baja en grasa)

Para servir:

Crema para untar Biscoff
Galletas Biscoff trituradas
Azúcar en polvo

Preparación

1. Precalienta el horno a 180 °C.

2. Bate las yemas de huevo y añade el azúcar poco a poco hasta que la mezcla quede espesa y cremosa. Añade el agua, la esencia de vainilla y el zumo de limón, y mézclalo todo bien.

3. Bate las claras de huevo hasta que formen picos firmes e incorpóralas con cuidado a la mezcla de yemas con una cuchara de metal.

4. Tamiza la harina y la sal. Incorpora estos ingredientes secos a la mezcla de huevo hasta que quede homogénea.

5. Vierte la mezcla en un molde para brazo de gitano de 23 x 32 cm, forrado con papel de horno y engrasado. Hornea durante 12-15 minutos, hasta que se dore.

6. Desmolda inmediatamente sobre un paño húmedo espolvoreado con galletas Biscoff trituradas. Retira el papel de horno y recorta los bordes del bizcocho para que se pueda enrollar sin que se rompa. Enrolla con cuidado el bizcocho con el paño (por el lado corto). Déjalo reposar unos 5 minutos, luego desenróllalo y déjalo enfriar un poco más.

7. Para el relleno: mezcla la crema de Biscoff y la nata hasta que quede espesa y esponjosa. Unta una capa gruesa en el interior del bizcocho y enróllalo bien apretado con el paño. Mételo en la nevera durante 1 hora.

8. Espolvorea la superficie con azúcar glas, añade más migas de galletas Biscoff y rocía con un poco más de crema de Biscoff derretida.