



Dificultad:
Alta



Porciones:
12



Tiempo:
40 minutos

Información Nutricional

Energía:	330 Kcal
Proteínas:	7.0 g
Grasa Total:	23.0 g
Colesterol:	104. mg
H. de Carbono:	16.0 g
Fibra Dietética:	3 g
Sodio:	49 mg

CHARLOTTE DE COCO Y FRUTILLA SIN AZÚCAR

Ingredientes

Bizcocho

5 Huevos (separados claras de yemas)

3 Cucharadas rasas de sucralosa en polvo

1 Taza de harina

1 Cucharadita de polvos de hornear IMPERIAL®

1 Paquete de mermelada de frutilla sin azúcar (250g)

1 Papel mantequilla

Crema de coco

½ Lt de leche SVELTY® (2 ½ tazas)

2 ½ Cucharadas rasas de sucralosa

3 Cucharadas semi-colmadas de maicena

2 Tazas de coco rallado

2 Cajitas de crema larga vida NESTLÉ® 200 ml c/u (refrigerada del día anterior)

3 Hojas de colapez (6 g)

Preparación

1.- En un bowl bate las claras de huevo a nieve, agrega la sucralosa en polvo y bate nuevamente hasta que estén bien espumosas. Agrega las yemas de una vez y bate suavemente hasta homogenizar. Agrega la harina con el polvo de hornear IMPERIAL® con suaves movimientos envolventes hasta integrar bien. Extiende con la ayuda de una espátula la preparación sobre una lata de horno previamente enmantequillada y cubierta con papel mantequilla.

2.- Lleva a horno pre-calentado a 180°C y hornea durante solamente 6 a 8 minutos hasta cocer completamente. No debe quedar muy dorada ya que dificultará la manipulación del siguiente paso. Una vez lista retira del horno, deja entibiar y desprende el papel mantequilla. Rellena con la mermelada de frutilla sin azúcar y esparce por todos lados, enrolla cuidadosamente presionando levemente, cubre con papel film y lleva a refrigeración.

3.- Mientras para la crema de coco, calienta la leche SVELTY® en una cacerola (separa ½ taza de leche fría) agrega la sucralosa y espera a que hierva. Mientras disuelve la maicena en la taza de leche que apartaste. Agrega a la cacerola y revuelve constantemente hasta espesar, hierva durante 10 segundos y retira del fuego. De inmediato agrega el coco rallado y remueve, traspasa la mezcla a un bowl más grande y cubre con papel film, entibia.

4.- Toma el rollo de bizcocho y retira el papel, corta delgadas láminas y déjalas en los bordes internos de un molde desmontable de manera plana presionando levemente, reserva. Aparte hidrata la colapez en abundante agua fría hasta que se ablanden, retira del agua y escurre; agrégalas de inmediato a la crema de coco y revuelve para el calor las disuelva completamente.

5.- Finalmente, agrega la crema larga vida NESTLÉ® previamente batida a espuma y mezcla con la crema de coco ya tibia, bate enérgicamente y vierte esta preparación sobre el molde con los rollitos de bizcocho. Lleva a refrigeración durante 3 horas hasta que tome textura. Retira del molde y decora con frutas a tu gusto, porciona y sirve de inmediato.

