

# Carlota de un Arlequín

## Bizcocho:

50g de Azúcar  
35g de Polvo de almendra  
55g de Mantequilla  
90g de Clara de huevo  
1 ½ cucharadita de Polvo para hornear  
30g de Harina  
1 cucharada de Ralladura de naranja  
5ml de Extracto de vainilla

## Procedimiento:

Derretir mantequilla con ayuda de un microondas, en un recipiente mezclar polvo para hornear con harina.

Agregar mantequilla derretida al azúcar, mover y agregar poco a poco polvo de almendra, ralladura de naranja y extracto de vainilla, agregar claras y mover a integrar completamente, por último agregar mezcla de harina con polvo para hornear. (Hornear a 180°C por 20 minutos.)



## Mousse de Frambuesa:

10 piezas de Láminas de grenetina Gelita  
cantidad necesaria de Agua  
210ml de Crema para batir  
350ml de Puré de frambuesa  
100g de Claras  
200g de Azúcar  
1 cucharadita de Cremor tártaro

## Procedimiento:

Hacer merengue suizo, colocando en un recipiente, las claras y el azúcar, moviendo a integrar, agregar cremor tártaro mover, colocar el recipiente en baño maría y mover hasta que este caliente, retirar del baño maría y batir hasta obtener un merengue.

Colocar las láminas de grenetina Gelita en agua, cubriéndolas en su totalidad, que estén sumergidas en el agua, dejar reposar hasta que se sientan suaves. Retirar las láminas de grenetina Gelita del agua, agregar un poco de puré de frambuesa y derretir en microondas, agregar el puré restante al merengue y mezclar. Agregar un poco de merengue con frambuesa y agregarlo a la mezcla de grenetina Gelita y puré para igualar temperaturas.

Vaciar a la mezcla de merengue, incorporar en forma envolvente con la crema hasta que esté completamente incorporado y de color uniforme. Reservar.

## Montaje y decoración:

5 piezas de Láminas de chocolate blanco  
300g de Frutos rojos (frambuesa, fresa, zarzamora, mora azul, etc.)  
cantidad necesaria de Perlas rosas y hoja menta  
1 pieza de Listón  
cantidad necesaria de Soletas  
1 pieza de Bizcocho

## Procedimiento:

Cortar el bizcocho un poco más pequeño que el aro o molde de tu preferencia donde montarás tu carlota.

Colocar el bizcocho al fondo y vaciar la bavaresa. Refrigerar hasta que este firme.

Una vez firme desmoldar la carlota y colocarle todo alrededor soletas a cubrirlo, sostenerlas con un listón del color de tu preferencia.

Agregar por encima frutos rojos acomodándolos de manera que cubra toda la superficie de tu carlota, espolvorear perlas rosas y colocar hoja de menta por encima.

