

Restaurante Duque



Ponche Segoviano

Ingredientes

(Para 12 personas).

Para el bizcocho:

- 8 huevos
- 250gr de azúcar y azúcar glas
- 300 gr de harina tamizada

Para la crema:

- 2 dl de leche
- 150 gr de azúcar
- 50 gr de harina o maizena
- 6 yemas de huevo
- Canela en polvo y en rama
- Maestro Asador de Segovia diplomado desde 1895

Para el mazapán:

- 500gr de almendra molida muy fina
- 500gr de azúcar blanquilla
- 1 dl de agua y 8 gotas de zumo de limón



Restaurante Duque

Receta

Batir los huevos en un cazo con el azúcar, cuando tomen cuerpo se va agregando poco a poco la harina hasta que quede una masa esponjosa

Untar con mantequilla una bandeja baja, volcar sobre ella la masa y cocerla a horno moderado (de 180 a 200 grados) durante 30 minutos, una vez cocido y frío el bizcocho se desmolda y se parte por la mitad. Reservar.

Poner a hervir la leche con un poco de cáscara de limón y canela enrama. Colar y reservar.

Poner las yemas y el azúcar en un cazo y batir hasta que aumenten, agregar la harina y seguir batiendo; agregar la leche que tenemos reservada, mezclar y poner el cazo a fuego moderado, sin dejar de mover, hasta conseguir el espesor necesario. Es mejor hacer esta operación al baño María.

Se retira la crema del fuego y cuando esté templada se extiende sobre una de las dos mitades del bizcocho, salpicando cada parte con un poco de canela en polvo.

Cuando esté completamente fría, se cubre con la otra mitad, previamente mojada en un bien almíbar con perfume de ponche o ron.

Envoltura o mazapán: Triturar las almendras junto con el azúcar. Batir las claras a punto de nieve y mezclar ambas cosas hasta obtener una pasta. Ir agregando el agua y limón. Extender la pasta con un rodillo hasta darle un espesor de unos 3mm y cubrir con ella el bizcocho. Espolvorear con azúcar glas. Como adorno, se trazan sobre la superficie del ponche, con ayuda de un hierro al rojo, unas líneas formando rombos, que al tostarse quedan de color dorado y destacan sobre el fondo blanco.

