

Bizcocho de garbanzos con cobertura de cerezas y merengue

vegetariana, sin lacteos, sin gluten

Ingredientes para el bizcocho:

250 g de garbanzos cocidos de Ecolécera
2 huevos de Huevos Granja Virgen Olivar
75 g de AOVE variedad Empeltre de Molino Alfonso
75 a 100 g de azúcar integral de caña de CJ
Semillas silvestres de hinojo de la vega del río AguasVivas
en su paso por Almonacid de la Cuba
Sal marina

Ingredientes para el merengue:

Jugo de la cocción de los garbanzos
Azúcar integral de caña molida de CJ
Zumo de limón como estabilizante
Opcional: vainilla, polvo de remolacha...

Ingredientes para la cobertura:

Cerezas de Campo Belchite del agricultor Diego Arto.
Azúcar integral de caña de CJ

Opcional para el bizcocho:

Chocolate de Chocolates Artesanos Isabel
Canela de CJ

Ingredientes para el emplatado:

Flores comestibles frescas

Elaboración del bizcocho:

Precalentamos el horno a 200°.
Muele el azúcar para hacerlo glas.
Trituramos o chafamos, dependiendo de la textura que queráis, los garbanzos, el AOVE, el azúcar y los huevos junto a una pizca de sal hasta obtener una pasta.
Forramos una bandeja apta para el horno con papel vegetal.
Echamos la mezcla y extendemos por toda la superficie con la ayuda de una espátula.
Metemos en el horno durante 20 minutos o hasta que veamos que está esponjoso y con una cubierta crujiente.
Sacamos el bizcocho y lo dejamos enfriar sobre una rejilla.

Elaboración de la cobertura:

Deshuesamos las cerezas y mezclamos con azúcar para cocer y hacer una mermelada ligera y rápida.
Elaboración del merengue vegano o aquafaba:
El líquido restante de escurrir el bote de garbanzos, mejor si está bien frío de la nevera, así aumenta su viscosidad, bátilo a velocidad alta hasta que empiece a formar espuma.
Incorpora el zumo de limón y continuamos batiendo a la máxima velocidad durante 15 o 20 segundos, dependiendo de la velocidad de la batidora.
Seguimos hasta que empiece a ver que espumea y pasa a blanquecino, ya casi montado.
Cuando veamos que empieza tener ese color blanco y dobla su volumen, añadimos el azúcar y cualquier sabor que queramos añadir, como vainilla.
Continuamos batiendo hasta que sea brillante, blanco y conserva la forma cuando levantas la batidora.

Emplatado:

Cuando el bizcocho esté frío lo cubrimos con la mermelada y decorándolo con el merengué.



Receta diseñada por LA OJINEGRA con agroalimentación de Campo de Belchite



ADECABEL



Cofinanciado por
la Unión Europea



GOBIERNO
DE ARAGON