

Bizcocho Cuatro Cuartos de Aliter Dulcia.



Recibir cosas por mi cumple, santo o fechas señaladas dejó de tener importancia hace mucho para mi, pero necesitaba una excusa para cruzar España y plantarme en su escuela de cocina.

Así, aprovechando que hace pocos días hice la friolera de 16 años de casada y la necesidad de mi chico de visitar Asturias por motivos laborales, pedí por mi aniversario un regalo muy especial.

En el número 20 de la calle San Bernardo de Gijón, Isabel, el alma máter de Aliter Dulcia, daba una clase magistral de bizcochos perfectos el pasado 5 de octubre; y si algo me apetecía en este mundo era estar allí.

Hay quién sueña con ir a a ver al «Boss» o un «Madrid- Barça» pero desde que ella empezó a impartir sus talleres de cocina yo soñaba con participar en al menos uno de ellos.

Ya dentro de su preciosa escuela, junto a otras seis chicas estupendas y antes de comenzar, nos preguntó a cada una la razón por la que asistíamos a su taller y quizás mi respuesta no sonara del todo inteligente pues, mientras las demás hablaban de aprender, yo andaba emocionada por el simple hecho de estar allí, con la autora del blog que me sirvió como ejemplo e inspiración en mis comienzos y por la que siento gran admiración.

Pero no nos equivoquemos, aprendí y mucho. Descubrí el porqué de alguno de mis fracasos y lo más importante, a preparar bizcochos realmente perfectos.

La jornada transcurrió en un suspiro. Amena, divertida y cercana, Isabel nos fue desgranando los entresijos de una repostería honesta mientras batíamos, mezclábamos y horneábamos cuatro deliciosos bizcochos de los que fuimos dando cuenta mientras aún estaban calientes.

Mereció sin duda la pena, por lo que amenazo con volver para que me descubra los secretos de sus maravillosos macarons que, según tengo entendido, son de los mejores que se pueden comer. Aquí os dejo un pequeño testimonio gráfico de mi paso por una de esas pastelerías con alma, de las que te transportan a otra época, a esos años en los que uno, en compañía o solo, se tomaba su tiempo para disfrutar de la merienda o el café sin mirar los whatsApp ni contar las calorías.

[Aliter Dulcia](#), si tenéis ocasión, no dejéis de visitarla.

Bizcocho «Cuatro Cuartos» Receta de Isabel de «Aliter Dulcia»



Llamado así por la proporción de sus ingredientes en el que Isabel sustituye parte de la harina por almendra molida dándole un sabor mucho más rico.

Paso a Paso

Ingredientes:

- 120 gr. de Harina de Repostería.
- 60 gr. de Almendra Molida.
- 180gr de Azúcar glass.
- 180 gr de Huevos (tres huevos L) a temperatura ambiente.
- 180 gr. de Mantequilla en Pomada (blandita pero no derretida).
- Una Cucharada de levadura en polvo (algo más de medio sobrecito de levadura Royal).



Precalentamos el horno a 180° C. Tamizamos la harina junto a la almendra molida y reservamos. Batimos la mantequilla junto con el azúcar a velocidad media hasta que haya blanqueado la mantequilla. Añadimos los huevos de uno en uno sin dejar de batir y batimos durante un ratito más. Paramos para incorporar entonces la harina con la almendra tamizadas y la levadura y batimos un par de minutos más a velocidad media.

Vertemos en un molde redondo desmoldable forrado con papel de hornear y metemos al horno durante unos 40 minutos. Comprobamos que está cocido pinchando el centro con un palillo (debe salir seco), no abriendo el horno nunca antes de que hayan pasado al menos dos tercios del tiempo necesario para su cocción. sacar del horno y dejar enfriar un poco antes de desmoldar.

Como he decidido rellenarlo, una vez frío, lo he envuelto en papel de film y lo he metido en la

nevera durante un día.



Para la decoración (opcional):

Ingredientes:

- Frambuesas y moras frescas.
- Azúcar Glass.
- 250 gr. de Frosting de Mascarpone.



Abrimos el bizcocho por la mitad (yo marco primero con un cuchillo y luego paso hilo dental cortándolo perfectamente). Ponemos el frosting de mascarpone, en el medio del bizcocho, con ayuda de una manga pastelera, reservando un poco para el remate de la decoración. Extendemos la crema y cubrimos con la parte de arriba y echamos una cantidad generosa de azúcar glass que extenderemos también. Hacemos un círculo en el centro del bizcocho con la crema restante y la vamos aplastando con un cuchillitos como indica la foto. Colocamos las moras y frambuesas (lavadas y secas) dentro del círculo y ya está lista para comer.



Delicioso!!!



