



Bizcocho Tropical

Description

This a great way to mix all the sweet flavours of the tropical fruit. The combinations are endless, just try with a little bit of guava jam and the rest is simply great.

Bizcocho Tropical or Tropical Pastry (English version below)

Ingredientes

- Pasta de hojaldre.
- Mermelada de guayaba u otra mermelada.
- 1 huevo batido para glazear.
- Algunos trozos de fruta como piña, kiwi, fresa o banana.
- Crema de leche batida.
- Azucar en polvo.

Preparacion

1. Precalentar el horno a 180 grados de temperatura o gas marca 4.
2. Cortar el hojaldre en ciculos de 6 centimetros de diametro con un corta galletas
3. Hacer un corte en el interior del circulo con otro cortagalletas de diametro mas pequeno como muestra las fotos .
4. Aplicar un poco de huevo batido en el circulo completo y luego colocar el otro encima para hacer una canasta.
5. Glazear de nuevo con el huevo y algo de azucar.
6. Hornear por unos 10 a 15 minutos o hasta que esten ligeramente dorados.
7. Sacar a en una superficie segura y dejar enfriar un poco.
8. Agregar la mermelada de guayaba u otra mermelada en el interior, crema batida y la fruta.
9. Se puede servir con salsa de fresa.

Tropical Pastry (English version)

Ingredients

- Puff pastry.
- Guava jam or other jam.
- 1 egg, beaten to glaze.
- Some pieces of fruit like pineapple, kiwi, strawberry or banana.
- Whipped cream.
- Icing sugar.

Preparation

1. Preheat oven to 180 degrees or gas mark 4.

2. Cut the puff pastry, circles of 6 inches in diameter with a biscuit cutter.
3. Make a cut inside the circle with the biscuit cutter smaller in diameter as shown in the photos.
4. Apply a little beaten egg to the full circle and then place another on top to make a basket.
5. Glaze again with the egg and sugar
6. Bake for 10 to 15 minutes or until lightly browned.
7. Remove to a secure surface and let cool slightly.
8. Add the guava jam, whipped cream and fruit.
9. Serve with strawberry sauce.