

MONA DE PASCUA

Necesitamos:

- 1 bizcocho
- Almíbar para bañar el bizcocho
- Mermelada de melocotón
- Mantequilla o yema para recubrir
- Fruta confitada por la de yema
- Almendras laminadas / granito tostadas y frías

Montaje:

- Repelamos el bizcocho por los bordes y por arriba.
- Cortamos el bizcocho en 3 partes, las separamos.
- Empezamos por la de abajo y la bañamos bien con el almíbar.
- Recubrimos con la mermelada.
- Tapamos con otra capa de bizcocho y la bañamos bien con el almíbar.
- Recubrimos con la mermelada (le podríamos poner una capa de mantequilla en vez de mermelada)
- Tapamos con la última capa de bizcocho y la bañamos bien con el almíbar.
- Recubrimos con la yema blanda o bien con la mantequilla.
- Si hemos recubierto con la yema lo que haremos será poner un poco de azúcar y quemar con un soplete.
- La mona de yema la decoraremos con la fruta confitada, una vez colocada la gelatina y le pondremos la almendra por los bordes.
- En el caso de la mona de mantequilla, le pondremos la almendra por los bordes y le haremos decoraciones con manga.
- Siempre son mejores de un día para el otro, ya que, el baño cala más en el bizcocho.