

Postre: Bizcocho con mermelada casera

Ingredientes:

- **Para el bizcocho** (receta básica de bizcocho de tres pasos, no detallada en el texto, pero se asume conocida):
 - Harina, azúcar, huevos, levadura, etc. (según la receta estándar).
- **Para la mermelada casera** (ejemplo con fresas, pero se puede usar arándanos, melocotón, tomate, pimientos, etc.):
 - 500 g de fresas (o la fruta elegida)
 - ½-1 vaso de azúcar (ajustar al gusto o según necesidades dietéticas; Ana María usa menos por ser diabética tipo 2)
 - Un chorrito de agua
 - Unas gotas de zumo de limón
 - Una pizca de canela
- **Para el almíbar:**
 - 1 vaso de agua
 - Azúcar (al gusto)
- **Para decorar** (opcional):
 - Nata montada
 - Fresas, arándanos u otra fruta
 - Chocolate (derretido o en virutas)

Preparación:

1. **Preparar la mermelada casera:**
 - a. Lava y corta las fresas en trozos pequeños (no demasiado finos, para que queden “cachitos” visibles).
 - b. Coloca las fresas en un cazo con un chorrito de agua, unas gotas de zumo de limón y una pizca de canela.
 - c. Cocina a fuego medio, removiendo con una cuchara de madera (Ana María recomienda utensilios de madera para evitar rayar las ollas).
 - d. Cuando las fresas comiencen a ablandarse y suelten jugo (unos 5-10 minutos), añade el azúcar (½-1 vaso, según preferencia).
 - e. Sigue removiendo y cocina 10-15 minutos más hasta que espese ligeramente.
 - f. Tritura la mezcla con una batidora, pero no completamente, para dejar pequeños trozos de fruta. Si prefieres trozos más grandes, tritura menos o déjala sin triturar.

- g. Deja enfriar la mermelada; al enfriarse, espesará naturalmente sin necesidad de espesantes.
2. **Preparar el bizcocho:**
 - a. Hornea un bizcocho siguiendo la receta de tres pasos (no detallada, pero se asume conocida: harina, azúcar, huevos, etc.).
 - b. Deja enfriar el bizcocho y córtalo en tres capas horizontales.
 3. **Preparar el almíbar:**
 - a. En un cazo, calienta un vaso de agua con azúcar (al gusto) hasta que se disuelva, formando un almíbar ligero.
 - b. Con un pincel de cocina, aplica el almíbar sobre cada capa del bizcocho para que quede jugoso.
 4. **Montar el bizcocho:**
 - a. Coloca la primera capa de bizcocho, pincela con almíbar y cubre con una capa de mermelada.
 - b. Repite con la segunda capa: almíbar y mermelada.
 - c. Coloca la tercera capa, pincela con almíbar y, si lo deseas, cubre con mermelada o decora de otra forma.
 - d. Opcional: Cubre el bizcocho con nata montada, chocolate derretido o virutas, y decora con fruta fresca (fresas, arándanos, etc.) a juego con la mermelada.
 5. **Servir:**
 - a. Corta en porciones y sirve como postre. ¡Queda riquísimo!