Cactus



Ingredientes

Malvaviscos: 200 g
Arroz inflado: 200 g
Manteca blanda: 50 grs.

Preparación de la Receta

Relleno de las hojas del cactus

- En un bowl a baño de maría derretir los malvaviscos con la *manteca*
- Por otro lado, procesar *arroz* inflado e incorporarle el malvavisco derretido
- Dar forma, colocar un palito de brochette en cada pieza y reservar
- Una vez endurecido forrar con masa de torta teñida de verde.

Para el armado de la maceta

- Utilizando un *bizcochuelo* armar el bloque de masa, pegando las capas con *crema* o dulce a elección
- Hacer una mezcla de migas de *bizcocho* y la *crema* o dulce para revocar el bloque
- Enfriar y luego cubrir con una fina capa de dulce de leche entibiada previamente en microondas
- Forrar la torta con masa para cubrir tortas
- Repetir el proceso con una masa de *color* y ayudarse con fratachos para dejar la superficie lisa
- Cortar una tira de masa de *color* para realizar el borde de la maceta
- Pegar con agua.

Para la decoración

- Mezclar masa para cubrir blanca y gris logrando un marmolado para modelar las piedritas

- Con pasta de goma *color* amarillo realizar las espinas y con masa teñida de verde pequeñas bolitas
- Pegar con agua sobre las hojas del cactus

Para las flores

- Ovillar hilo amarillo en 40 vueltas, hacer un ocho y pasar un alambre para flor
- Cortar los hilos y desflecar
- Pasar por clara de *huevo*
- Modelar los pétalos en pasta de goma
- Con la ayuda de un bolillo darles textura y colocarlos en el alambre trabajado previamente para armar la flor
- Dejar secar hacia abajo para que no se deforme.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/cactus