Cake Antonieta

Ingredientes

Masa

Huevo: 1 Unidad
Harina 0000: 320 grs.
Extracto de almendras amargas: 1 cdita.
Azucar impalpable: 130 grs.
Extracto de vainilla: 1 Cucharadita
Harina de almendras: 50 grs.
Manteca pomada: 200 grs.
Sal: 1 Pizca

Moldeado de frutos rojos

Agua frìa: 35 cc
Frutos rojos: 300 Gramos
Extracto de vainilla: 1 cdita.
Azucar: 60 grs.
Agua: 100 Ml.
Gelatina sin sabor: 7 grs.

Pionono

Agua de Rosas: 2 cucharaditas
Azucar: 50 grs.
Miel: 1 cda.
Extracto de vainilla: 1 cditas.
Colorante rosa: 2 Gotas
Harina: 50 grs.
Huevo: 5 Unidades

Preparación de la Receta

Para la masa

Para preparar estos cake recurriremos a una masa quebrada que ser&aacute

- La base de los cakes.
- Comenzamos mezclando 200 g de *manteca* pomada con 130 g de azúcar impalpable y una pizca de sal
- Trabajamos la mezcla hasta obtener una *crema* lisa e incorporamos con el batidor 1 *huevo*, 1 cucharadita de extracto de vainilla 1 cucharadita de extracto de almendras
- Finalmente agregamos 50 g de *harina* de almendras y 320 g de *harina* 0000
- Llevar estirada a heladera durante 2 horas en papel film para reposar.
- Luego cortar las bases y llevar a hornear a 180 grados de 18 a 22 minutos.

Moldeado de frutos rojos

- El moldeado de frutos rojos va a ser el corazón de nuestros cakes

Para esto realizamos una compota cocinando todos los ingredientes a fuego bajo hasta que se consuman los l&iacute

- Quidos durante aproximadamente 40 minutos
- Luego agregamos 7 g de *gelatina* sin sabor hidratada en 35 cc de agua
- Vertemos la preparación en moldes de silicona y llevamos a heladera al menos 2 horas hasta que solidifiquen.

Para el Pionono

- Batimos a punto letra 5 huevos, 50 g de azúcar y una cucharada de miel
- Agregamos una pizca de sal, 1 cucharadita de extracto de vainilla, 2 cucharaditas de agua de rosas y 2 gotas de colorante rosa
- Incorporamos la *harina* previamente tamizada con movimientos suaves y envolventes
- Vertemos la masa en una placa empapelada con papel *manteca* y enmantecada
- Finalmente hornear a 180 grados durante 10 minutos.

Armado

- Cortar una tira del pionono del alto del molde seleccionado y cubrir el perímetro interno del mismo
- En la base colocar uno de los discos de masa quebrada, cubrir con *crema* de vainilla y colocar el moldeado de frutos rojos y volvemos a cubrir con *crema* de vainilla
- Llevamos a heladera durante por lo menos 3 horas.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/cake-antonieta