

# Pastel Chiffon

Tiempo de preparación: 120 Min



## Ingredientes

**Aceite de girasol:** 120 c.c.

**Azúcar:** 300 Gramos

**Claras:** 7 Unidades

**Cremor tártaro:** 1/2 cdta

**Limón para su ralladura:** 1 unidad

**Polvo de hornear:** 15 Gramos

**Agua:** 180 c.c.

**Azúcar impalpable:** c/n

**Yemas:** 5 Unidades

**Harina 0000:** 300 Gramos

**Naranja para su ralladura:** 2 Unidades

## Acompañamiento

**Crema chantilly:** 250 Gramos

**Frutillas:** 250 Gramos

**Salsa Inglesa:** 200 c.c.

**Kiwi:** 2 Unidades

## Preparación de la Receta

- Batir las claras con el azúcar hasta formar picos no muy firmes.
- Batir aparte el aceite con las yemas, el agua y por último el *jugo* y ralladura de *naranja*.
- Tamizar la *harina* con el polvo *leudante* y la sal fina.
- Unir a la preparación.
- Incorporar el merengue a esta pasta con espátula y movimiento envolvente.
- Colocar en un molde alto de tubo central de 26 cm de diámetro y 10 de altura.
- Hornear a 170°C por 60 minutos.
- Dejar enfriar el molde por 15 minutos y luego darlo vuelta sobre una rejilla.
- Pasar una espátula por los bordes y desmoldar cuando esté fría.
- Servir en porciones acompañado de rodajas de *kiwi*, frutillas fileteadas, *crema chantilly* y salsa inglesa en la base.