Pastel Chiffon



Tiempo de preparación: 120 Min

Ingredientes

Aceite de girasol: 120 c.c.
Agua: 180 c.c.
Azucar: 300 Gramos
Azucar impalpable: c/n
Claras: 7 Unidades
Yemas: 5 Unidades
Cremor tártaro: 1/2 cdta
Harina 0000: 300 Gramos
Limón para su ralladura: 1 unidad
Naranja para su ralladura: 2 Unidades
Polvo de hornear: 15 Gramos

Acompañamiento

Crema chantilly: 250 Gramos
Frutillas: 250 Gramos
Kiwi: 2 Unidades
Salsa Inglesa: 200 c.c.

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.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pastel-chiffon