Pastel de algodón japonés

Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Jugo de Limón: 1 cdita.
Manteca: 25 g
Azucar impalpable: Cantidad necesaria
Azucar: 70 g
Crema tártara: 1 Pizca
Yemas de huevo: 3 Unidades
Queso Crema: 125 g
Harina 0000: 30 g
Leche: 50 cc
Manteca: 200 g
Agua de Rosas: 1 cda
Colorante rosa: Cantidad necesaria
Fecula De Maiz: 15 g
Claras: 3 Unidades
Sal: 1 Pizca

Preparación de la Receta

Para comenzar

- Fundimos en olla pequeña 125 g de queso *crema*, 50 cc de leche y 25 g de *manteca* y reservamos.
- Por otro lado, en un bol mezclamos 30 g de *harina* 0000, 15 g de fécula de maíz, pizca de sal, 1 cucharadita de *jugo* de *limón* y 3 yemas de *huevo*.
- Luego, incorporamos la mezcla de queso *crema* fundido.
- Montamos a nieve 3 claras a nieve con crémor tártaro, agua de rosas y 70 g de azúcar.
- Unimos las 2 preparaciones con movimientos envolventes.
- A continuación, llenamos pirotines y en molde de muffins cocinar en horno precalentado a baño maría hasta *dorar* la superficie.

Para el buttercream

- Mezclamos 200 g de *manteca* pomada, agua de rosas, colorante rosa
- Mientras mezclamos vamos incorporando azúcar impalpable hasta que obtenemos la consistencia deseada para llevar a manga.

Para el armado

- Decoramos los pasteles con buttercream y terminamos con un pimpollo de rosa en cada uno.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pastel-de-algodon-japones