Pastel de Almendra



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Cobertura

Claras de huevo: Cantidad necesaria
Azúcar glass: 300 g
Polvo de Almendras: 300 grs.
Esencia de almendras: 10 Ml.

Crema

Crema para batir: 200 Ml.
Azucar: 50 grs.

Crema pastelera

Azucar: 37 grs.
Fecula De Maiz: 25 grs.
Yemas: 3 Unidades
Azucar: 37 grs.
Leche: 250 Ml.
Mantequilla: 25 grs.

Dulce de Chacabano

Acido cítrico: 10 g
Mermelada de chacabano: 60 g
Orejones de chacabano: 100 g
Azucar: 50 grs.
Agua: 150 Ml.

Pastel de almendra

Huevos: 6 Unidades
Almendras peladas: 300 grs.
Leche Condensada: 397 grs.
Esencia de almendras: 5 Ml.
Polvo para hornear: 5 grs.

Preparación de la Receta

Para el Pastel de almendra

- Licuar todos los ingredientes hasta tener una mezcla tersa, vaciar en el molde y hornear a 170°C durante 1 hora o hasta que este cocida.
- Dejar enfriar antes de desmoldar

Para el Relleno

- Poner en una *cacerola* los *orejones*, el agua y el azúcar ; calentar, una vez suaves, se colocan en un procesador junto con el ácido cítrico y la mermelada de *chabacano*.

Para la crema

- Batir la *crema* con el azúcar a punto de picos firmes.

Para la Crema pastelera

- *Hervir* la leche con la primera cantidad de azúcar, batir las yemas con la segunda cantidad de azúcar, incorporar la fécula de maíz, temperar las yemas e incorporar a la leche.
- Cocinar a fuego bajo moviendo continuamente hasta que espese, fuera del fuego incorporar la *mantequilla*.

Para la Cobertura

- En un procesador poner el polvo de **almendra**, el azúcar glass y la esencia de almendras, poco a poco ir incorporando la clara hasta obtener la consistencia deseada.

Montaje

- Cortar el *bizcocho* de manera individual, rellenar con pastelera, pistache y *chabacano*, cubrir con *crema* y forrar con *mazapán* de *almendra*

Decoración

- Flores de pastillaje y matizadores.

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