

# 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>