

Pastel de Amapolas

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Biscuit de limón y amapolas

Limon: 2 Unidades

Sal: 1 g

Kumis: 150 grs

Polvo para hornear: 6 grs.

Mantequilla pomada: 165 g

Buttermilk

Leche: 145 cc

Jugo de ½ limón:

Crema de limón

Jugo de Limón: 160 cc

Ralladura de limón: 40 g

Azucar: 240 grs.

Gioconda

Huevos: 275 grs.

Claras: 180 grs.

Harina: 55 g

Azucar impalpable: 205 g

Merengue

Azucar: 25 grs.

Huevos: 2 Unidades

Harina: 250 g

Semillas de Amapola: 30 g

Azucar impalpable: 250 g

Huevos: 200 grs.

Mantequilla: 300 g

Azucar: 25 grs.

Harina de almendras: 205 grs.

Mantequilla: 40 Gramos

Claros: 180 grs.

Preparación de la Receta

Para el biscuit

mezclar en un tazó

- N la *mantequilla* pomada y el azúcar impalpable
- Unificar con una espátula de goma primero y con un batidor de alambre después.
- Incorporar los huevos, la ralladura y el *jugo* de los limones
- Mezclar bien hasta obtener una preparación cremosa.
- A continuación, tamizar sobre el tazón la *harina*, el polvo de hornear y la sal
- Agregar las semillas de *amapola* y continuar unificando con el batidor.
- Por último, añadir el *kumis* y colocar la preparación en una manga con pico liso
- Disponer esta masa en moldes circulares de 18 cm y alisar la superficie.
- Colocar los moldes en el horno a 175 °C, por 12 minutos.

Para la buttermilk

colocar la leche en un tazó

- N y agregar el *jugo* de limón
- Dejar reposar por 5 minutos.

Para la gioconda

colocar en un tazó

- N los huevos, el azúcar impalpable y la *harina* de almendras.
- Trabajar con batidora eléctrica hasta que la mezcla quede bien montada
- Incorporar el merengue con movimientos envolventes.
- Por último, añadir la *mantequilla* derretida a temperatura ambiente y la *harina* tamizada.
- Unir la preparación con una espátula de goma y trasladarla a una placa engrasada con *mantequilla* y enharinada
- Hornear a 180 °C por 16 minutos.

Para la crema de limó

- N, llevar a baño maría los huevos, el azúcar, el *jugo* y la ralladura de limón
- Trabajar con un batidor hasta obtener el punto de la *crema*
- Enfriar en baño maría invertido.
- Cuando la *crema* esté a 50 °C, añadir la *mantequilla* y unirla a la preparación

- Reservar en la nevera.

Para el armado

- Disponer de un aro de 18 cm
 - Colocarle una base de telgopor con un orificio en el centro
 - Revestir el interior del aro con acetato, emprolijando bien la altura y la parte interna.
 - Cortar la *gioconda* del mismo alto que el aro
 - En el molde, colocar también el biscuit de *amapola* y retirarle el centro, procurando ser prolijo en la unión de las masas.
 - Agregar una capa de *crema de limón* y repetir la operación hasta alcanzar el alto del molde
 - Con las migas y un poco del relleno, preparar una pasta para cubrir la superficie.
 - Enfriar en la nevera
 - Cuando esté lo suficientemente firme, retirar y terminar con la decoración del pastel.
-
- Recuerda que, a la hora de cocinar, siempre es mejor que los huevos estén a temperatura ambiente.

Para la ralladura de limón

- No, evita emplear la parte blanca que es amarga
- En cambio, utiliza solamente la capa superior de la cáscara, de *color* brillante.
- Si no posees batidora eléctrica, puedes utilizar una procesadora con el globo batidor colocado.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/pastel-de-amapolas>