

Pastel de Blueberry y Queso

Tiempo de preparación: 120 Min



Ingredientes

Arándanos: c/n

Betún

Azúcar blanca: 1/4 Taza

Coco seco rallado: 1/4 Taza

Gelatina sin sabor: 7 Gramos

Ron: 20 c.c.

Agua: 1/4 Taza

Crema de leche: 2 Tazas

Pastel

Azúcar blanca: 3/4 Taza

Bicarbonato De Sodio: 1 cdta

Harina de trigo: 2 y 1/2 Tazas

Mantequilla: 100 Gramos

Sal: 1/2 cdta

Esencia De Vainilla: 1 cdta

Huevo: 2 Unidades

Leche: 1 Taza

Preparación de la Receta

Pastel

- Cernir *harina*, sal y bicarbonato.
- Reservar.
- Batir a blanco con batidora *mantequilla* con el azúcar.
- Agregar huevos uno a uno y la esencia de vainilla
- Continuar batiendo y agregar los ingredientes secos alternando con la leche
- Agregar la mezcla al molde engrasado con papel *mantequilla* en la base y engrasado el papel y hornear a 175° C durante 45 minutos.

Betún

- Agregar la gelatina/grenetina en forma de lluvia a $\frac{1}{4}$ de taza de agua y dejar reposar 5 minutos hasta que tome consistencia
- Derretir a baño maría y dejar enfriar un poco.
- Batir a velocidad máxima *crema* y azúcar, agregar poco a poco la *grenetina* derretida y el *ron* sin dejar de batir
- Una vez montada reservar en 2 mitades.
- A una mitad añadirle coco rallado.

Armado

- Desmoldar el pastel ya frío y cortar en 2 mitades transversales dejando una base de 2 cm de alto
- Remover las migas de la parte de arriba y rellenar con capas de *crema* batida con coco rallado y blueberries hasta llenar por completo
- Tapar con la otra parte pegando con la *crema* batida
- Cubrir toda la superficie del pastel con el betún y decorar con muchos blueberries por encima.
- Refrigerar y servir

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