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 *manteca* 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 ¼ 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