Pastel de bodas con mazapán de almendra



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Crema pastelera

Leche: 1 L
Azucar: 330 grs.
Fecula De Maiz: 100 grs.
Mantequilla: 100 grs.
Yemas: 10 Unidades
Vaina de vainilla: 1 Unidad
Esencia de almendras: 1 cdita.

Jarabe

Azucar: 50 grs.
Agua: 1 Taza
Esencia de almendras: 1/2 cdita.

Mazapán de almendras

Polvo de Almendras: 1 k
Azucar: 1 k
Claras: 2 Unidades

Pan de almendras

Azucar: 150 grs.
Harina: 200 grs.
Esencia de almendras: 2 cdita.
Huevos: 6 Unidades
Almendras confitadas: 60 g

Varios

Frutas de mazapán: A gusto
Crema de leche montada: Cantidad deseada

Preparación de la Receta

Pan de almendras

- Coloque en la batidora los huevos junto con el azúcar y la esencia de almendras, bata hasta que esponje, luego incorpore de a poco la *harina* y mezcle con una espátula en forma envolvente.
- En tres moldes circulares de tamaños diferentes previamente enmantecados y enharinados vierta la preparación y cocine en horno precalentado a 180°C durante 30 minutos aproximadamente
- Una vez fríos desmolde.

Crema pastelera

- Vierta la leche en una olla junto con la mitad de azúcar y la vaina de vainilla previamente abierta al medio y lleve al fuego.
- Coloque en un bowl las yemas junto con el azúcar restante y la fécula de maíz, mezcle bien y una vez que la leche rompa hervor vierta solo una pequeña parte sobre las yemas para atemperarlas, luego coloque las yemas sobre el resto de la leche caliente y mezcle continuamente con un globo hasta que espese, una vez espesa retire del fuego, deje entibiar y agregue la esencia de almendras y la *mantequilla*, mezcle bien, cubra con papel film en contacto y reserve en la heladera hasta que se enfríe por completo.

Mazapán de almendras

- Coloque en una olla el azúcar con ¼ taza de agua, lleve al fuego hasta lograr un *almíbar*, una vez obtenido el *almíbar* incorpore el polvo de almendras, mezcle bien y una vez que se despegue de la olla agregue las claras, mezcle continuamente para que se integren y cocine 5 minutos mas, retire del fuego y vierta sobre una placa con una *plancha* siliconada, extienda con una espátula y deje enfriar

Jarabe

- Coloque en una olla el agua junto con el azúcar, lleve al fuego y cocine hasta que el azúcar se disuelva, luego retire y una vez frió agregue la esencia de almendras.

Armado

- Corte un pan de **almendra** en tres discos iguales, luego humedézcalos con el jarabe, unte uno de los discos con abundante *crema* pastelera, encima coloque el disco central, cubra nuevamente con *crema* pastelera y acomode encima el último disco, reserve en la heladera
- Proceda del mismo modo con los dos panes de almendras restantes.
- Una vez fríos los panes cubra la superficie y los costados con abundante *crema* de leche montada.

- Encime por ultimo los tres panes en forma de torre y cubra con **mazapán** de almendras.

Presentación

- Decore el pastel de bodas con las frutas de *mazapán*.

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