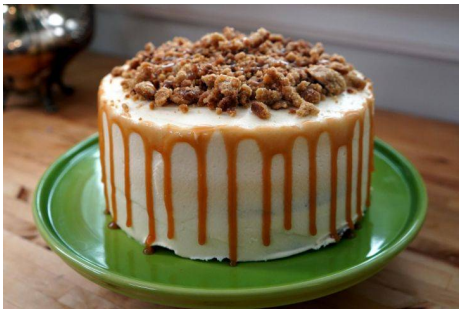
Pastel de Caramelo Salado



Ingredientes

Bizcocho

Azucar: 150 Gramos
Bicarbonato: 1 cdta
Harina: 300 Gramos
Sal: 1/2 cdta
Vinagre Blanco: 1 cda
Azucar morena: 150 Gramos
Huevos: 3 Unidades
Mantequilla: 115 Gramos
Suero de leche: 160 miliitros
Extracto de vainilla: 2 cditas.

Caramelo salado

Agua: 60 miliitros
Mantequilla: 115 Gramos
Sal en escamas: 2 cditas.
Azucar: 500 Gramos
Nata: 250 miliitros
Vinagre blanco o zumo de limón: 1 cdta

Cobertura

Azúcar Glas: 260 Gramos
Queso Crema: 375 Gramos
Mantequilla: 500 Gramos
Salsa de caramelo salado: 60 Mililitros

Crumble

Azucar: 50 Gramos
Harina: 150 Gramos
Sal en escamas: 1/2 cdta
Azúcar moreno: 70 Gramos
Mantequilla: 90 Gramos

Preparación de la Receta

Caramelo Salado

- Echar el agua, el azúcar, el *zumo* de *limón* en una *cacerola* mediana y llevar a ebullición a fuego alto sin revolver
- *Hervir* removiendo los lados para evitar que el azúcar se cristalice, hasta que el azúcar adquiera un *color* ámbar uniforme
- Retirar del fuego y añadir la *nata*, batiendo para mezclar
- Añadir la *mantequilla* en trozos y batir hasta que se derrita
- Echar la sal marina, enfriar a temperatura ambiente y luego dejar enfriar durante al menos 2 horas antes de usar.
- Precalentar el horno a una temperatura de 180ºC.
- Engrasar ligeramente 3 moldes redondos de 20 cm
- Cubrir los fondos con papel vegetal y espolvorear los lados con *harina*, quitando el exceso.

Bizcocho

- Tamizar la *harina*, el azúcar blanco y la sal en el bol de la batidora con el accesorio de la pala
- Incorporar el azúcar moreno y la *mantequilla*
- Mezclar a velocidad media-baja hasta que los trozos de *mantequilla* ya no sean visibles
- Añadir suero de *mantequilla*, los huevos y la vainilla y mezclar a velocidad baja y luego aumentar la velocidad a media hasta que la masa suave y esponjosa, aproximadamente dos minutos.
- Al final añadir el bicarbonato mezclado con el *vinagre*
- Echar rápidamente a la masa y revolver
- Dividir la masa entre los 3 moldes.
- Hornear los bizcochos durante 25-30 minutos, hasta que un probador insertado en el centro salga limpio
- Enfriar en sus moldes durante 20 minutos y luego los desmoldar para que se enfríen por completo.

Crumble

- Mantener la temperatura del horno a una temperatura de 180º C y forrar una bandeja con papel de horno.
- Mezclar la *harina*, el azúcar moreno, el azúcar blanco y la sal en un bol
- Añadir la *mantequilla* y mezclar hasta que la *mantequilla* esté bien incorporada
- Extender en la bandeja y hornear durante unos 30 minutos revolviendo dos veces durante el horneado, hasta que el *crumble* esté dorado.
- Enfriar a temperatura ambiente.

Cobertura

- Batir la *mantequilla* y el queso *crema* con una batidora equipada con el accesorio de pala a velocidad media, hasta que quede suave
- Añadir 260 gramos de azúcar glas, la vainilla y una pizca de sal

- Continuar batiendo a velocidad media sin olvidar bajar los residuos de las paredes de vez en cuanto
- Al final añadir 60 ml de la salsa de caramelo salado, mezclar y reservar.

Armado

- Colocar la primera capa del *bizcocho* en una fuente y extender una capa uniforme de la cobertura de queso *crema* encima, seguido de una capa uniforme de *crumble* y una generosa cantidad de salsa de caramelo enfriada
- Cubrir con un segundo *bizcocho* y repetir el proceso
- Terminar con el último *bizcocho* y extender la cobertura por encima y los laterales de la tarta para cubrirla por completo
- Si la cobertura es demasiado blanda, enfriar la tarta durante una hora antes de completar la decoración.
- Verter un poco de salsa de caramelo con ayuda de un biberón y exprimir las gotas por los lados de la tarta desde el borde superior
- Colocar el resto del *crumble* en la parte superior de la tarta, apilado en el centro
- Rociar más salsa de caramelo encima y enfriar la tarta durante al menos 2 horas antes de servirla.

- Podemos usar un raspador de pastelería para crear un patrón en ellos laterales de la tarta.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pastel-de-caramelo-salado