

Pastel de Duraznos

Tiempo de preparación: 120 Min



Ingredientes

Armado

Discos de pionono de 18cm: 2 Unidades **Agua:** 50 cc
Gel en frío: 200 g **Glaseado de chocolate blanco:** Cantidad necesaria

Crema de mazapán y duraznos

Crema: 400 g **Azucar:** 90 grs.
Crema de leche: 225 g **Agua:** 75 cc
Amaretto: 40 cc **Pasta de almendras:** 180 grs.
Puré de duraznos: 225 g **Gelatina:** 15 g
Yemas: 90 g

Relleno

Azucar: 80 grs.
Agua: 50 cc **Jugo de 1 limón:**
Duraznos frescos: 240 g **Gelatina:** 10 g

Streusel de coco

Coco rallado procesado: 40 g **Azucar:** 80 grs.
Harina: 80 g **Polvo de Almendras:** 40 g
Mantequilla pomada: 80 g

Preparación de la Receta

Streusel de coco

- En la cuba de una batidora eléctrica, colocar la *mantequilla* pomada, el azúcar y el coco rallado. Mezclar y trabajar con lira hasta integrar.
- Por último, incorporar la *harina* poco a poco y moldear esta masa grumosa en un aro de 18 cm. Hornear a 170 °C por 20 minutos.

Relleno

- Hidratar la *gelatina* en el agua. Reservar.
- En una olla, cocinar los duraznos cortados en cubos, el azúcar y el *jugo de limón* hasta que la fruta se ponga tierna pero que no pierda su *color*.
- Cuando los duraznos estén en su punto, retirar del fuego, procesar y mezclar con la *gelatina*, revolviendo hasta fundirla con el calor de la preparación.
- Revestir la base de un aro de 18 cm con película de PVC y volcar la mezcla en el interior del molde. Colocar primero en la nevera y después en el congelador.

Crema de mazapán y duraznos

- En una olla, calentar la pasta de almendras cortada en cubos, la *crema* de leche y el puré de duraznos, mezclando con un batidor de alambre hasta fundir.
- En un tazón, mezclar las yemas y el azúcar. Cuando la mezcla de *mazapán* se haya fundido bien -con el primer hervor-, volcar sobre las yemas y revolver bien.
- Luego devolver la preparación a la olla y cocinar hasta llegar a los 85 °C, revolviendo constantemente con una espátula de goma.
- Cuando esté en su punto, trasladar a la cuba de una batidora, añadir el *amaretto* (también puedes usar licor de duraznos) y trabajar hasta que la mezcla tome temperatura ambiente.
- Por otro lado, hidratar la *gelatina* en el agua y fundir a baño maría. Agregar la *gelatina* fundida a la mezcla de la batidora y, una vez incorporada, trasladar la preparación a un tazón.
- Por último, incorporar la *crema* batida a medio punto realizando movimientos envolventes.

Armado

- Revestir la base de un aro de 20 cm x 6 cm de alto con película de PVC. Colocar una parte de la *crema* de *mazapán* y duraznos, enmascarando la pared de acetato con una capa de dicha *crema*.
 - Entre los 2 discos de pionono de 18 cm, colocar el palet congelado y colocarlo en el centro del molde. Tapar nuevamente con la *crema* de almendras hasta alcanzar casi el borde superior.
 - En el centro, incorporar el streusel. Llevar a la nevera por 60 minutos y luego al congelador, hasta endurecer por completo.
 - Retirar y desmoldar cuidadosamente. Bañar con glaseado de *chocolate* blanco y, por encima, regar con la mezcla del gel en frío y el agua a una temperatura de 60 °C.
-
- A la hora de cocinar el pastel, asegúrate de contar con los [utensilios](#) básicos necesarios.
 - Recuerda que es mejor que los huevos estén a temperatura ambiente.

- No te olvides que la *crema* de leche tiene que estar bien fría para que monte bien.

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