

Pastel de Orquídeas

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Masa

Cerezas glaseadas: 150 g

Sal: 1 g

Almendras picadas: 65 g

Polvo para hornear: 5 grs.

Mantequilla pomada: 165 g

Huevos: 2 Unidades

Leche agria: 145 cc

Esencia de almendras: 1 cdita.

Azucar impalpable: 250 g

Harina 0000: 200 g

Relleno

Pasta de Pistachos: 1 cda.

Merengue italiano: 300 g

Mantequilla pomada: 375 g

Leche: 180 cc

Azucar: 140 grs.

Yema de huevo: 180 grs.

Preparación de la Receta

Masa

- Colocar en un tazón la *mantequilla* pomada y el azúcar impalpable, Mezclar y trabajar con una espátula de goma.
- Agregar los huevos e integrar con un batidor de alambre.
- Luego añadir la esencia de almendras y los polvos tamizados -la *harina*, el polvo para hornear y la sal-, intercalando con la leche agría.
- Por último, incorporar las almendras picadas y las cerezas glaseadas
- Integrar bien todo.
- Colocar la masa en una manga repostera y realizar 4 aros sobre una placa revestida con papel para hornear.

- Cocinar en el horno a 175 °C durante 12 minutos.

Relleno

- *Hervir* leche en una olla
- Mientras tanto, mezclar en un tazón las yemas y el azúcar.
- Cuando la leche llegue Al punto de hervor, volcarla en el tazón
- Batir enérgicamente y devolver esta preparación a la olla.
- Sin dejar de revolver, cocinar hasta obtener la consistencia deseada
- Enfriar en baño maría inverso.
- Mientras tanto, hacer el merengue italiano con 115 gramos de claras y 165 gramos de azúcar.
- Una vez que el contenido de la olla se haya enfriado, trasladar a un tazón e incorporarle el merengue italiano.
- Por último, añadir la *mantequilla* pomada y la pasta de pistachos
- Dejar enfriar.

Para el armado

- Colocar una base de telgopor en el aro y revestir el interior con acetato.
 - Cortar la *Gioconda* o pionono -de *color* frambuesa- de la misma altura que el aro.
 - Forrar el aro con el pionono, siendo prolijo en la unión de las masas
 - Emprolijar la altura y el interior.
 - En este molde, colocar el biscuit de almendras y cerezas glaseadas.
 - Agregar una capa de *crema* de *mantequilla* de *pistacho* y repetir la operación hasta alcanzar el alto del molde
 - Llevar al frío.
 - Cuándo esté lo suficientemente firme, retirar y terminar con la decoración del pastel.
-
- Recuerda que, a la hora de cocinar, siempre es mejor que los huevos estén a temperatura ambiente.
 - Si para hacer el merengue no posees batidora eléctrica, puedes utilizar una procesadora con el globo batidor colocado.
 - ¡Puedes hacer un [pionono casero](#)!

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