

Pastel de Té Matcha y Frambuesa

Tiempo de preparación: 120 Min



Ingredientes

Masa de tarta de chocolate fonzada: 1 unidad

Armado

Frutillas: c/n

Bizcocho de té matcha

Azucar impalpable: 300 Gramos

Harina 000: 130 Gramos Manteca: 300 Gramos

Crema de frambuesa

Azucar: 270 grs.

Gelatina: 15 Gramos

Manteca: 350 Gramos

Claras de huevo: 10 Unidades Harina de pistachos: 130 Gramos

Te matcha: 2 cditas.

Colorante rojo: c/n Huevos: 270 Gramos

Pulpa de frambuesas: 200 Gramos

Preparación de la Receta

Bizcocho de té matcha

- Fundir la *manteca* a punto noisette.
- Batir las claras a nieve y verter el azúcar poco a poco.
- Agregar las harinas y el té matcha tamizados
- Verter a ¾ de un molde y cocinar a 170° C por 30 minutos.
- Cortar un rectángulo mas pequeño que el molde forrado por la masa sablé.

Crema de frambuesa

- En una olla cocinar suavemente azúcar, huevos y la pulpa de frambuesas hasta que nape la cuchara
- Agregar la manteca fría en cubitos y seguir mezclando
- Agregar la gelatina hidratada y fundida y mixear

Armado

- Rellenar apenas el molde con la crema de frambuesas, disponer el bizcocho en el medio y seguir cubriendo con la crema
- Refrigerar y espolvorear con te matcha
- Disponer la *crema* de frambuesas arriba del *bizcocho* de te matcha y por arriba en forma de hilera, frutillas cortadas a la mitad

Consulta la receta original en https://elgourmet.com/recetas/pastel-de-te-matcha-y-frambuesa