

Pastel Desnudo

Tiempo de preparación: 90 Min



Ingredientes

Masa

Azucar: 225 grs.

Harina: 225 g

Mantequilla pomada: 225 g

Huevos: 6 Unidades

Polvo para hornear: 5 grs.

Esencia De Vainilla: 1 cdita.

Relleno

Queso tipo americano: 675 g

Vaina de vainilla: 1 Unidad

Mantequilla pomada: 290 Gramos

Agua: 35 cc

Gelatina sin sabor: 7 g

Azucar impalpable: 290 g

Preparación de la Receta

Para la masa

colocar en un taz&ocute

- N la *mantequilla* pomada y el azúcar
- Trabajar con un batidor de alambre, hasta cremar.
- Agregar los huevos, la esencia de vainilla e integrar
- Añadir la *harina* y el polvo para hornear tamizados.
- Colocar la masa en una manga y luego volcarla en un aro sobre una placa revestida con papel para hornear.
- Llevar al horno y cocinar 4 discos a 180 °C por 12 minutos.

Para el relleno

colocar en un tazó

- N la *mantequilla* pomada y el queso tipo americano
- Mezclar con una espátula de goma
- Luego añadir el azúcar impalpable y unir bien toda la preparación.
- Hidratar la *gelatina* en el agua
- Una vez diluida, incorporar la *gelatina* en el relleno, junto con el centro de la vaina de vainilla.
- Colocar el relleno en una manga y reservar.

Para el armado

colocar una base de cartó

- N cuyo perímetro sea 1 cm más chico que los discos de biscuit
 - Sobre un copo de relleno, disponer 1 disco.
 - Agregar una capa de relleno y otro disco por encima
 - Colocar otra capa de relleno y terminar con otro disco de *biscuit*
 - Repetir la operación hasta armar los 4 pisos.
 - Terminar con la decoración del pastel.
-
- Antes de empezar a cocinar, asegúrate de tener los [utensilios](#) básicos necesarios.
 - Recuerda que siempre es mejor que los huevos estén a temperatura ambiente.

Para má

- S recetas como esta, no te pierdas el programa [Pastelería de Fiesta.](#)

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