Pastel Elegante para el Té



Tiempo de preparación: 120 Min

Ingredientes

Armado

Granas doradas: cantidad necesaria

Buttercream

Agua: Cantidad necesaria
Azucar: 150 grs.
Claras: 3 Unidades
Esencia De Vainilla: 2 cdas.
Mantequilla: 170 g

Esponja

Leche: 350 cc
Colorante rosa: Cantidad necesaria
Huevos: 3 Unidades
Mantequilla: 175 g
Esencia De Vainilla: 1 cdita.
Sal: 1 cdita.
Azucar: 250 grs.
Jugo de Limón: 1 cda
Polvo de hornear: 2 cdita
Harina 000: 380 g

Preparación de la Receta

Para la buttermilk

mezclar en un bol la leche a temperatura ambiente y el jugo de lim&oacute

- N
- Reservar.

- En una batidora eléctrica, mezclar la *mantequilla* pomada y el azúcar hasta *blanquear*.
- Incorporar la esencia de vainilla y los huevos uno a uno, batiendo constantemente hasta integrar.
- En otro bol, mezclar la *harina*, el polvo de hornear y la sal
- Reservar.
- Añadir unas gotitas de colorante rosa al buttermilk reservado e integrar.
- Agregar los secos a la batidora intercalándolo con el buttermilk, batiendo a velocidad mínima -comenzar y terminar con la harina-.
- Retirar la mezcla cuando las preparaciones estén integradas y a punto letra.
- Volcar en 3 moldes medianos previamente engrasados con *mantequilla* y enharinados.
- Llevar al horno y cocinar a 180 °C de 20 a 23 minutos
- Retirar, dejar enfriar sobre una rejilla y desmoldar.

Buttercream

- En una olla a fuego mínimo, preparar un *almíbar* con el azúcar, agregando agua apenas hasta cubrir
- Dejar que empiece a burbujear.
- En una batidora eléctrica, batir a velocidad mínima las claras a temperatura ambiente junto con la esencia de vainilla.
- Retirar del fuego el *almíbar* cuando las burbujas se comiencen a explotar más levemente y verter sobre las claras.
- Continuar batiendo a velocidad media, hasta formar el merengue y que su temperatura disminuya.
- Añadir la *mantequilla* pomada poco a poco
- Seguir batiendo hasta integrar y que se enfríe por completo.

Armado

- Armar el pastel apilando los 3 discos cocidos y colocando buttercream entre las masas
- Cubrir toda la superficie y los lados, alisando con ayuda de una espátula.
- Por último, decorar con granas doradas en el centro.

- Si cuentas con una balanza, pesa los moldes para asegurarte de dividir la mezcla en partes exactamente iguales.

Para saber con certeza cu&aacute

- Ndo retirar el pastel del horno, clava un cuchillo en el centro y comprueba que salga limpio.

Para hacer a&uacute

- N más elegante la presentación del pastel, móntalo sobre un pie delicado y calado.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pastel-elegante-para-el-te