

Pastel Food Truck

Tiempo de preparación: 90 Min



Ingredientes

Esencia De Vainilla: 1 cda.

Azúcar: 200 grs.

Huevos: 4 Unidades

Harina 0000: 200 Gramos

Mantequilla pomada: 200 g

Fresas: 300 grs.

Crema de mantequilla: cantidad necesaria

Espesante: 60 cc

Polvo para hornear: 1 cdita.

Preparación de la Receta

- En una olla pequeña, cocinar las fresas y el espesante hasta reducir. Dejar enfriar y reservar.
 - En un tazón, mezclar la *mantequilla* pomada y el azúcar hasta cremar. Incorporar la reducción de fresas y espesante fría e integrar.
 - Luego añadir los huevos y la esencia de vainilla. Trabajar con un batidor de alambre.
 - Por último, agregar la *harina* y el polvo para hornear tamizados. Mezclar para unir todo.
 - Colocar la masa en una manga con pico liso. Realizar discos en 4 aros dispuestos sobre una placa revestida con papel para hornear.
 - Colocar en el horno y cocinar a 175 °C durante 12 minutos.
 - Para el armado, colocar una base de telgopor en el aro y revestir el interior con acetato.
 - Cortar la *gioconda* o pionono -del *color* de las fresas- 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 los discos de fresas.
 - Agregar una capa de *crema* de *mantequilla* y repetir la operación hasta alcanzar el alto del molde. Llevar al frío.
 - Cuando esté lo suficientemente firme, retirar y terminar con la decoración del pastel.
-
- Al elegir las fresas, asegúrate de que estén firmes al tacto, que su *color* sea rojo brillante y que no posean golpes ni moho. Los tallos y sus hojas deben ser verdes brillantes, y estar totalmente pegados a las fresas
 - Recuerda que, a la hora de cocinar, siempre es mejor que los huevos estén a temperatura ambiente.

- ¡Puedes hacer un [pionono casero](#)! En este caso debes añadirle colorante para obtener el *color* de las fresas.

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