Pastel Pajaritos

Tiempo de preparación: 90 Min



Ingredientes

Malvaviscos

Azucar: 490 grs.
Arroz inflado: cantidad necesaria
Cream cheese: Cantidad necesaria
Pionono: cantidad necesaria
Cremor tártaro: 3 g
Agua: 150 cc
Sal: 1 g
Mantequilla: cantidad necesaria
Gelatina: 35 g

Red velvet

Leche: 200 cc
Bicarbonato: 8 g
Huevos: 2 Unidades
Colorante rojo: Cantidad necesaria
Esencia De Vainilla: 1 cdita.
Cacao: 30 g
Azucar: 300 grs.
Sal: 1 g
Mantequilla: 260 g
Vinagre: 8 cc
Harina 0000: 365 g

Preparación de la Receta

- Red Velvet
- Mezclar en un tazón la *mantequilla* pomada, el azúcar y cremar.
- Agregar los huevos, la esencia de vainilla, la cantidad que sea necesaria de colorante rojo e integrar los ingredientes.
- Añadir los polvos tamizados -la *harina*, el cacao y la sal-, intercalando con la leche
- Trabajar con un batidor de alambre
- Por último, agregar el bicarbonato mezclado con el *vinagre*.

- Colocar la masa en una manga y volcarla en 4 aros sobre una placa revestida con papel para hornear
- Trasladar al horno y cocinar a 175 °C durante 12 minutos.
- Cortar la Gioconda o pionono 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 red velvet
- Agregar una capa de creamcheese 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.
- Malvaviscos
- En un tazón, colocar el agua y la *gelatina*
- Mezclar con una batidora eléctrica para que no queden grumos.
- En una *cacerola*, verter el azúcar y cubrir con agua
- Incorporar la sal y el cremor tártaro
- Llevar al fuego hasta que alcance los 118 °C.
- Una vez que alcance esa temperatura, agregar el *almíbar* a la *gelatina* batida
- Continuar batiendo, hasta obtener la consistencia correcta.
- Procesar este malvavisco con un poco de *mantequilla* y *arroz* inflado
- Trabajar con esta preparación sobre el pastel.

- Recuerda que, a la hora de cocinar, siempre es mejor que los huevos estén a temperatura ambiente.
- ¡Puedes hacer un pionono casero!
- Si no posees batidora eléctrica, puedes utilizar una procesadora con el globo batidor colocado.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pastel-pajarito