

Pastel Pajaritos

Tiempo de preparación: 90 Min



Ingredientes

Malvaviscos

Azúcar: 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

Azúcar: 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.
 - Cuando 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>