

# Pastel de Cumpleaños

Tiempo de preparación: 120 Min



## Ingredientes

### Bizcocho

**Almibar:** c/n

**Crema de leche:** 150 Gramos

**Esencia De Vainilla:** 1 cda

**Azucar:** 270 grs

**Huevos:** 9 Unidades

**Harina:** 270 Gramos

### Decoración

**Granas de colores:** c/n

**Merengue italiano:** 500 Gramos

### Relleno

**Crema:** 500 Gramos

**Duraznos en almibar:** 100 Gramos

**Dulce de leche repostero:** 500 Gramos

## Preparación de la Receta

- Batir las claras a nieve y sin dejar de batir agregar el azúcar de a poco en cucharadas hasta formar un merengue.
- Mezclar la esencia de vainilla con las yemas y luego incorporarlas rápidamente a las claras.
- Tamizar *harina* y añadir la mitad suavemente a la mezcla.
- Una vez integrado incorporar *harina* restante.
- Terminar añadiendo la *crema* batida a medio punto.
- Verter la preparación sobre molde circular desmontable, enharinado, enmantecado y con papel *manteca* en la base y paredes.
- Cocinar a 180<sup>a</sup> C por 30 minutos.
- Cortar el *bizcochuelo* en tres discos de 1 cm de alto.
- Mojar cada *bizcocho* con abundante *almíbar*
- En el *bizcocho* de la base poner dulce de leche en forma de espiral con manga.

- Tapar con la 2 capa de *bizcocho* y volver a humedecer con el *almíbar*.
- Cubrir con *crema* chantilly.
- Agregar duraznos en *almíbar* picados y tapar con el disco de *bizcocho* restante.
- Reservar en frío.
- Cubrir toda la superficie con merengue italiano.
- Terminar con granas multicolor y velas de cumpleaños.

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