Pastel de Cumpleaños



Tiempo de preparación: 120 Min

Ingredientes

Bizcocho

Almibar: c/n
Azucar: 270 grs
Crema de leche: 150 Gramos
Huevos: 9 Unidades
Esencia De Vainilla: 1 cda
Harina: 270 Gramos

Decoración

Granas de colores: c/n
Merengue italiano: 500 Gramos

Relleno

Crema: 500 Gramos
Dulce de leche repostero: 500 Gramos
Duraznos en almibar: 100 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 180ª 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