Pastel Perrito Volador



Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Masa

Leche: 150 cc
Azucar: 245 grs.
Agua: 20 cc
Frambuesas: 130 g
Polvo de hornear: 10 g
Harina 0000: 280 g
Colorante: cantidad necesaria
Huevos: 2 Unidades
Esencia De Vainilla: 1 cdita
Manteca pomada: 140 g
Sal: 1 cdita

Relleno de crema mascarpone

Queso tipo americano: 120 g
Pionono: cantidad necesaria
Azucar impalpable: 250 g
Queso mascarpone: 350 g

Preparación de la Receta

- Masa
- Cocinar las frambuesas en una olla con un poquito de agua durante unos minutos hasta reducir y espesar.
- Mientras tanto, colocar en un tazón la *manteca* pomada y el azúcar
- Trabajar con una batidora eléctrica hasta cremar.
- Una vez cremado, añadir la pulpa de frambuesas reducida y fría.
- Seguir trabajando con lira y agregar los huevos, la esencia de vainilla y la cantidad de colorante que sea necesaria
- Por último, añadir la *harina*, la sal y el polvo de hornear tamizados, intercalando con la leche
- Integrar bien.

- A continuación, colocar la masa en una manga
- Realizar 4 aros sobre una placa revestida con papel para hornear.
- Colocar en el horno y cocinar a 175 °C por 12 minutos.
- Relleno
- Colocar en un tazón el queso mascarpone a temperatura ambiente y el queso tipo americano
- Mezclar y trabajar con una espátula de goma.
- Incorporar el azúcar impalpable tamizado e integrar a la preparación
- Luego colocar en una manga y llevar a la nevera para enfriar.
- Armado
- Colocar una base de telgopor en el aro y revestir el interior con acetato.
- Cortar la Gioconda o pionono -de *color* frambuesa- 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 el biscuit de frambuesas.
- Agregar una capa de *crema* de mascarpone 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.

- Si no posees batidora eléctrica, puedes utilizar una procesadora con el globo batidor colocado.
- 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* frambuesa.

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