Pastel persa

Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Esponjas

Agua de Rosas: 2 cucharaditas
Azucar: 2 Cucharadas
Extracto de vainilla: 1 Cucharadita
Manteca fundida: 180 grs.
Leche tibia: 240 Mililitros
Polvo de hornear: 2 cucharaditas
Azucar: 200 Gramos
Yemas: 9 Unidades
Harina 0000: 420 grs.
Claras: 9 Unidades
Limon: 1 1 cucharadita
Sal: 1 Pizca

Relleno

Agua frìa: 25 cc
Azucar: 60 grs.
Extracto de pistacho: 2 Cucharadas
Gelatina sin sabor: 5 grs.
Agua de Rosas: 1 cda
Crema de leche: 250 grs.
Pulpa de frambuesa: 1 Cucharada

Preparación de la Receta

Para las esponjas

- Comenzamos batiendo a blanco 9 yemas con 180 g de azúcar.
- Preparamos un buttermilk incorporando 1 cucharada de *limón* y 240 ml de leche tibia
- Lo dejamos reposar unos minutos para que se forme el buttermilk.
- Por otro lado, batir a punto nieve 9 claras con dos cucharadas de azúcar y una pizca de sal.

Mezclar y tamizar los ingredientes secos

- 420 g de *harina* 0000, una pizca de sal y dos cucharaditas de polvo de hornear.
- Incorporar a la mezcla de yemas y azúcar, 180 g de *manteca* fundida y el buttermilk
- Agregar 1 cucharadita de extracto de vainilla y 2 cucharaditas de agua de rosas
- Luego incorporar la mezcla de secos de a cucharadas, y por último las claras batidas a nieve.
- Con la ayuda de una espátula verter la mezcla en los moldes enmantecados y hornear a 180 grados por 20 minutos

Para el relleno

- Para rellenar el pastel vamos a utilizar una *crema* saborizada de rosas y *pistacho*

Para realizarla montamos a medio punto 250 g de crema de leche con 60 gramos de az&uacute

- Car y la perfumamos con 1 cucharada de agua de rosas y 2 cucharaditas de extracto de *pistacho*
- Luego incorporamos una cucharada de mermelada de frambuesa y 5 g de *gelatina* sin sabor hidratada en 25 cc de agua fría y disuelta en microondas o baño maría a temperatura ambiente
- Batimos hasta obtener una *crema* firme que dejaremos reposar en heladera
- Luego cuando esté fría y firme la incorporaremos en una manga.

Armado

- Cubrir la primer esponja por el borde con un círculo de copos de un icing (mezcla de azúcar impalpable y *manteca* perfumado con agua de rosas) y en el centro el relleno de la *crema* batida de frambuesas
- Repetir el procedimiento en todos los pisos de *bizcochuelo*.
- En la capa superior cubrir con el icing y decorar con pistachos cortados, glaseado, merengues y algodón de azúcar.

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