

Pastel Rojo Terciopelo

Tiempo de preparación: 90 Min



Ingredientes

Bizcocho

Aceite Neutro: 120 c.c.

Cacao: 1 cda

Colorante: 15 Gramos

Harina: 400 Gramos

Polvo de hornear: 30 Gramos

Azucar impalpable: 400 grs

Claras: 180 Gramos

Esencia De Vainilla: 1 cda

Manteca: 120 Gramos

Sal: 1 Pizca

Crema

Azucar impalpable: 100 Gramos

Crema de leche: 500 Gramos

Queso Crema: 500 Gramos

Chocolate blanco: 260 Gramos

Manteca: 100 Gramos

Vaina de vainilla: 1/2 unidad

Preparación de la Receta

Bizcocho

- En batidora con lira trabajar *manteca*, azúcar impalpable y agregar aceite neutro en forma de hilo hasta obtener una cremado.
- Perfumar con esencia de vainilla, añadir sal, colorante en pasta y mezclar hasta teñir de manera pareja la preparación.
- Incorporar mientras se bate a velocidad baja claras de *huevo* hasta integrar.
- Tamizar *harina*, polvo de hornear, cacao y en la misma batidora verter lo tamizado.
- Mezclar hasta integrar y llevar la preparación a 2 placas de horno rectangulares con papel antiadherente.
- Alisar con espátula (1 cm de alto) y cocinar en horno a 180° C por 10 minutos.

Crema

- En batidora con lira mezclar *manteca*, azúcar impalpable hasta cremar.
- Agregar el interior de 1/2 vaina de vainilla, queso *crema* y seguir batiendo.
- Añadir *chocolate* blanco fundido y terminar de incorporar a máxima velocidad.
- Llevar la preparación a un bowl y con espátula de goma incorporar *crema* batida a punto chantilly.
- Reservar.

Armado

- Acomodar en una cintura cuadrada una capa de *bizcocho* y cubrir prolijamente con una capa de *crema*.
- Tapar con otra capa de *bizcocho* y repetir la operación hasta tener intercalados 3 pisos de *bizcocho* y 3 pisos de *crema*, tapar y llevar a heladera hasta que tome firmeza la *crema*.
- Decorar con *crema* apenas teñida con manga con pico haciendo rosetas sobre la superficie.
- Terminar con rulos de *chocolate* blanco y macarrones.

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