

Pastel Vintage

Tiempo de preparación: 90 Min



Ingredientes

Sal: 1 cdita.

Azúcar blanca: 85 g

Agua: 50 cc

Nuez Moscada: 1 cdita.

Canela: 1 cdita.

Esencia De Vainilla: 1 cdita.

Azucar rubia: 50 grs.

Zanahoria rallada: 230 g

Huevo: 1 Unidad

Cream cheese: c/n

Yema: 1 Unidad

Polvo para hornear: 1 cdita.

Mantequilla pomada: 190 g

Nueces picadas: 120 g

Harina 0000: 190 g

Preparación de la Receta

- En un tazón, colocar la *mantequilla* pomada, la azúcar blanca y la azúcar rubia. Mezclar y trabajar con un batidor de alambre.
- Agregar el *huevo*, la yema y los polvos tamizados -la *harina*, la canela, la nuez moscada, la sal y el polvo para hornear-. Integrar la mezcla.
- Luego añadir el agua y la esencia de vainilla. Por último, añadir la *zanahoria* rallada y las nueces picadas, uniendo toda la masa.
- Colocar la masa en una manga y luego volcar en 4 aros sobre una placa revestida con papel para hornear. Cocinar en el horno a 175 °C durante 20 minutos.
- Para el armado, colocar una base de telgopor en el aro y revestir el interior con acetato.
- Cortar la *gioconda* o pionono 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 los discos de *carrot cake*. Agregar una capa de *cream cheese* y repetir la operación hasta alcanzar el alto del molde.
- Con las migas y un poco del relleno, preparar una pasta para cubrir la superficie. Llevar al frío.
- Cuando esté lo suficientemente firme, retirar y terminar con la decoración del pastel.

- Recuerda que, a la hora de cocinar, siempre es mejor que los huevos estén a temperatura ambiente.
- Al comprar las zanahorias, procura que tengan un *color naranja* vivo y que todavía conserven hojas de *color verde* para asegurarte de que estén frescas. Deben ser de tamaño mediano y estrecharse hacia final. Las zanahorias gruesas son más duras y son más difícil de cocinar.
- ¡Puedes hacer un [pionono casero](#)!

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