

Pasteles de ciruela

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Almendras: 60 g

Ciruelas pasas descaroizadas: 60 g

Manteca: 120 g

Azucar impalpable: 120 grs.

Harina: 60 grs.

Huevos: 4 Unidades

Sal: Una pizca

Kirsch: Cantidad necesaria

Guarnición

Manteca: 30 g

Kirsch: 100 cdas.

Damascos: 6 Unidades

Miel: 2 cdas.

Pimienta Negra: A gusto

Helado saborizado

Helado de crema: 250 g

Canela En Polvo: 2 cdas.

Varios

Menta fresca:

Preparación de la Receta

- Hidrate las ciruelas pasas con kirsch, retire y corte en cubos pequeños.
- Separe las claras de *huevo* de las yemas.
- En un procesador coloque las almendras y procese.
- Corte la *manteca* en cubos.
- En una olla a fuego suave derrita la *manteca*.

- Bata las claras de *huevo* a punto nieve con la ayuda de un batidor de alambre, añada una pizca de sal.
- En un bowl coloque las almendras molidas, la *harina* previamente tamizada y el azúcar impalpable.
- Añada la *manteca* derretida y las ciruelas pasas.
- Incorpore las claras de *huevo* con movimientos envolventes.
- En moldes individuales previamente enmantecados coloque la preparación.
- Precaliente el horno a 180°.
- Lleve al horno y cocine durante 10 minutos
- Desmolde y coloque los pasteles sobre una rejilla, pinte con kirsch y corte a la mitad.

Guarnición

- Lave los damascos, corte a la mitad, retire el *carozo* y corte en cuartos.
- En una sartén con *manteca* saltee los damascos y agregue la miel.
- Flambee con kirsch, deje evaporar el alcohol, retire del fuego y condimente con pimienta negra molida.

Helado saborizado

- Agregue al helado de *crema* el kirsch y la canela en polvo
- Mezcle bien hasta integrar los ingredientes.
- Lleve al freezer y reserve hasta el momento de utilizar.

Presentación

- En un plato coloque el pastel de ciruelas, encima el helado saborizado y la *guarnición* de damascos
- Decore con *menta* fresca y rocíe con el *jugo* de cocción de los damascos.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/pasteles-de-ciruela>