Pink Velvet Cake



Ingredientes

Armado

Almibar: c/n
Flores de pasta de azúcar: c/n
Mermelada de fresas: c/n

Bizcochuelo

Azucar: 400 Gramos
Colorante rosa liquido: 15 c.c.
Esencia De Vainilla: 1 cdita
Polvo de hornear: 2 cditas.
Leche: 350 c.c.
Sal: 1 cdita
Huevos: 3 Unidades
Harina 0000: 380 Gramos
Jugo de Limón: 1 cda
Mantequilla: 175 Gramos

Buttercream

Azucar: 150 Gramos
Esencia De Vainilla: 2 cditas.
Mantequilla: 170 Gramos
Claras: 3 Unidades

Preparación de la Receta

Bizcochuelo

- Precalentar el horno a 180 °C.
- Engrasar con *mantequilla* 3 moldes de 19 cm de diámetro x 6 cm de alto

- Reservar.
- En un recipiente -puede ser una jarra de medir- colocar la leche con *jugo* de *limón* y el colorante
- Revolver y reservar.
- En un bol mediano, tamizar todos los ingredientes secos
- Reservar.
- En un bol más grande, batir la *mantequilla* pomada con el azúcar hasta *blanquear*.
- Agregar los huevos uno a uno y la esencia de vainilla
- Batir por algunos minutos.
- A la mezcla de huevos, agregar la *harina* en 3 tiempos, intercalando con la mezcla de leche - comenzar y terminar con la *harina*-.
- Dividir la masa en los 3 moldes en forma equitativa.
- Llevar los moldes al horno de 35 a 40 minutos.
- Retirar y dejar enfriar sobre rejilla.

Buttercream

- En un bol de acero, colocar las claras con el azúcar.
- Batir sobre baño maría sin que el agua toque el fondo del bol, hasta que se forme un merengue blanco y brillante.
- Retirar del fuego y continuar batiendo hasta que la preparación se enfríe.
- Agregar la *mantequilla* poco a poco y luego añadir la esencia de vainilla.
- Continuar batiendo entre 10 y 15 minutos, hasta lograr el punto.

Armado

- Humedecer los bizcochos con *almíbar*.
- Untar cada *bizcocho* con mermelada de frutillas y cubrir con el merengue de *mantequilla*.
- Superponer los bizcochos y cubrir con más merengue.
- Por último, decorar con flores hechas en pasta de azúcar.
- Servir.

- Recuerda que, a la hora de cocinar, siempre es mejor que los huevos estén a temperatura ambiente.

Para saber con certeza cu&aacute

- Ndo retirar el pastel del horno, clava un cuchillo en el centro y comprueba que salga limpio.
- Si la preparación del *buttercream* se volviera granulada, ponla a baño maría durante algunos minutos
- De lo contrario, si se volviera demasiado líquida, llévala al congelador por 5 minutos
- Retirar y bate nuevamente hasta obtener una textura de *mantequilla*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pink-velvet