Pastel de Princesa



Tiempo de preparación: 50 Min

Ingredientes

Armado

Azucar: 4 Cucharadas
Mermelada de Frambuesa: 1/3 Taza
Nata montada: 2 y 1/2 Taza

Bizcocho

Huevos: 4 Unidades
Fécula de papa: 1/2 Taza
Harina de reposteria: 1/2 Taza
Azucar: 3/4 Taza
Levadura: 1/2 cdita
Sal: 1/8 cdita

Crema pastelera

Leche: 3/4 cc
Azucar: 2 Cucharadas
Yemas de huevo: 3 Unidades
Nata: 3/4 Taza
Maicena: 2 cdas
Mantequilla: 1 cda
Vainilla: 1 cda

Mazapán

Almendras molidas: 400 grs
Azúcar Glas: 400 grs
Colorantes: c/n
Claras de huevo: 2 Unidades

Preparación de la Receta

Mazapán

- Mezclar la *almendra* con el azúcar glas y las claras de *huevo* hasta obtener una masa suave que podamos extender fácilmente.
- Agregar el colorante verde hasta obtener el tono deseado y un poco amarillo.
- Reservar.

Crema Pastelera

- En una olla calentar la leche, la *nata*, la vainilla, la *maicena* y el azúcar.
- Añadir las yemas de *huevo* y cocinar a fuego lento hasta formar una *crema*.
- Retirar del fuego y echar la *mantequilla*.
- Tapar con papel film y reservar en el frigorífico.

Bizcocho

- Batir los huevos con el azúcar.
- Incorporar a continuación los dos tipos de *harina*, la *levadura*, la sal y mezclar hasta obtener una mezcla bien amalgamada.
- Añadir a las claras batidas con mucho cuidado que no baje la mezcla.
- Dividir la mezcla en tres partes y depositar en moldes de 18 centímetros que hemos forrado en el fondo con papel de hornear.
- Hornear unos 20-30 minutos hasta que quede bien cocidos.
- Dejar reposar unos minutos y desmoldar.
- Dejar enfriar sobre una rejilla hasta que enfríe totalmente.
- Reservamos para el montaje.

Armado

- Proceder colocando una base de *bizcocho* y pintando la superficie con mermelada de frambuesa.
- Sobre la mermelada poner una fina capa de *crema* pastelera.
- Repetir el proceso con la siguiente capa de *bizcocho* ; mermelada y *crema* pastelera.
- Para finalizar cubrir en su totalidad con la *nata* montada
- Extender el *mazapán* con un rodillo

Para ayudarr espolvorear con az&uacute

- Car glas hasta obtener una lámina muy fina.
- Una vez obtenido el tamaño adecuado cubrir totalmente la torta.

Para finalizar poner algunos adornos y espolvorear con az&uacute

- Car glas.
- Reservamos en frío antes de consumir.

Consulta la receta original en