

Pastel de Frutos Rojos



Ingredientes

Azúcar: 400 Gramos

Frutos rojos: 750 Gramos

Leche: 250 mililitros

Sal: 1/2 cda

Extracto de vainilla: 2 cditas.

Huevos: 5 Unidades

Harina para repostería: 260 Gramos

Mantequilla: 90 Gramos

Levadura en polvo: 2 cditas.

Relleno

Azúcar Glas: 65 Gramos

Extracto de vainilla: 2 cdtas

Nata: 500 mililitros

Leche desnatada en polvo: 2 cdas

Preparación de la Receta

- Precalentar el horno a una temperatura 180 ° C.
- Engrasar dos moldes redondos desmontables de 22 cm.
- Cubrir el fondo de cada molde con papel vegetal y espolvorear los lados con *harina* quitando el exceso.
- Calentar la leche y la *mantequilla* a fuego medio hasta que la *mantequilla* se derrita.
- Mantener la mezcla tibia a fuego lento mientras preparamos el *bizcocho*.
- Con una batidora, batir los huevos, el azúcar y la vainilla a alta velocidad hasta que los huevos tengan un *color* amarillo y hayan doblado de su volumen, aproximadamente 5 minutos.
- En un recipiente aparte, tamizar la *harina* con la *levadura* y la sal.
- Echar todo a la vez a la batidora y mezclar a baja velocidad.
- Poner aproximadamente 375 gramos de masa en un bol aparte y verter encima la leche caliente, esto derretirá la masa.
- Mezclar y añadir esta mezcla al resto de la masa mezclando con la mano.

- Verter la masa en dos moldes desmontables y hornear durante unos 30 minutos.
- Dejar en sus moldes para enfriar antes de montar la tarta.

Relleno

- Batir la *nata* a media alta, añadir el azúcar glas, la leche en polvo y la vainilla. Cuando todo esté bien integrado subir la velocidad hasta que esté a punto de nieve.
- Reservar.

Armado

- Cuando el *bizcocho* esté listo colocar la primera capa sobre un plato y cubrir con la *crema de nata*.
- Extender bien y poner los frutos rojos.
- Colocar la segunda capa de *bizcocho* y repetir el proceso con la *nata* y los frutos rojos.
- Dejar enfriar antes de servir.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/tarta-de-frutos-rojo>