Pastel de Frutos Rojos



Ingredientes

Azucar: 400 Gramos
Frutos rojos: 750 Gramos
Leche: 250 miliitros
Sal: 1/2 cdta
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 cdts
Nata: 500 miliitros
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