Tetera



Ingredientes

Crema pastelera

Esencia De Vainilla: Cantidad necesaria
Fecula De Maiz: 30 grs.
Leche: 40 g
Azucar: 70 grs.
Leche: 250 g
Yemas: 4 Unidades

Preparación de la Receta

Tetera

- En una olla colocar la leche y llevar a hervor
- En un bowl colocar las yemas con el azúcar e incorporarle la fécula disuelta en los 40 gr de leche
- Volcar la leche hirviendo sobre la preparación anterior
- Llevar nuevamente al fuego y batir hasta que tome punto
- Colocar sobre un baño maría invertido y agregarle la esencia de vainilla
- Reservar en la heladera.

Para el armado

- Cortar las bases de *bizcochuelo* y armar el bloque de la altura necesaria pegando con la *crema* pastelera
- Enfriar el bloque y tallarlo con el molde
- Revocar con una pasta realizada con migas del *bizcocho* y la *crema* pastelera
- Reservar en heladera.

Para el forrado

- Calentar dulce de leche familiar en microondas
- Espolvorear con azúcar impalpable la mesada, estirar la masa para cubrir blanca hasta aproximadamente ½ centímetro de espesor y forrar la torta
- Rociar la superficie con una preparación de agua con alcohol y repetir el procedimiento con una masa del *color* deseado para la tetera final.

Para la decoración

- Armar la tapa con telgopor y forrarla con la misma masa utilizada para la tetera
- Modelar con pasta de goma el pico y el asa y dejar secar hasta que endurezcan
- Pintar con pintura comestible dorada
- Colocar los accesorios con ayuda de palillos de brochette.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tetera