Pastel Clásico de Cumpleaños



Ingredientes

Para el glaseado y montaje:

Azúcar en polvo cernida: 6 Tazas

Leche al 2%: 6 cdas.

Extracto de vainilla: 1 y 1/2 cdita.

Manteca a temperatura ambiente: 3/4 Taza

Para la crema pastelera de caramelo:

Azúcar granulada: 1 Taza

Crema de leche: 1 Taza

Receta básica de crema pastelera de vainilla, fría: 1 Unidad

Jarabe de arce: 1 cda

Agua: 3 cdas.

Para la torta

Bicarbonato De Sodio: 1/2 cdita.

Sal: 1/4 cdita.

Huevos grandes a temperatura ambiente: 3 Unidades

Manteca a temperatura ambiente: 1 Taza

Extracto de vainilla: 2 cditas.

Harina para pastel: 2 y 1/2 Tazas

Azucar: 1 y 1/3 Taza

Polvo para hornear: 1 y 1/2 cdita.

Preparación de la Receta

- Precalentar el horno a 180 °C
- Engrasar ligeramente con *mantequilla* dos moldes redondos de 20 cm y poner papel *manteca* en cada molde

- Espolvorear con *harina* en los lados de los moldes, quitando el excedente.
- Batir la *mantequilla* y el azúcar en un bol hasta que quede esponjosa
- Agregar los huevos, de a uno, batiendo bien a medida que se *añade*.
- Añadir la vainilla
- Pasar por el *tamiz* la *harina* en otro bol, el polvo de hornear, el bicarbonato y la sal
- Añadir esto con el suero de leche, comenzando y terminando con la *harina* y mezclando bien cada vez que se agrega.
- Dividir la masa en forma pareja entre los 2 moldes.
- Llevar la preparación al horno entre 25 y 35 minutos, o hasta que el probador insertado en el centro de la torta salga limpio
- Retirar y los dejar enfriar durante 20 minutos en las bandejas, y con cuidado, sacar para enfriar completamente sobre una rejilla.

Crema pastelera

- *Hervir* en una *cacerola* el agua, el jarabe y el azúcar
- Dejar que hierva sin tapar ni remover
- Batir la *crema* de a poco hasta que esté completamente incorporada y dejar enfriar a temperatura ambiente
- Batir el 1/3 de taza de la salsa de caramelo en la *crema* pastelera y refrigerar hasta que esté lista.

Glaseado

- Batir la *mantequilla*, con una batidora, hasta que esté suave y esponjosa.
- Agregar 2 tazas de azúcar en polvo y seguir batiendo a baja velocidad
- A continuación, aumentar la velocidad a alto, hasta que quede esponjoso
- Añadir la leche y la vainilla, batir nuevamente y agregar las 2 tazas restantes de azúcar impalpable.
- Continuar batiendo hasta añadir 6 tazas para obtener una consistencia suave, esponjosa y que se pueda untar.

Armado

- Colocar la primera capa de pastel en un plato o bandeja
- Utilizando una manga pastelera con punta plana para hacer un anillo alrededor del exterior de la torta
- Colocar la mitad de la *crema* de caramelo en el centro de esto y nivelar todo
- Tapar esto con la segunda capa de torta y extender una fina capa de escarcha en la parte superior y los lados
- Refrigerar por 20 minutos
- Recubrir por completo la parte superior y los lados del pastel con el glaseado y nivelar hasta que quede bien parejo
- Utilizar una manga pastelera con una punta a elección y hacer un diseño en el borde superior
- Añadir la salsa de caramelo restante en el resto la mitad de la *crema* pastelera y esparcir esto en la parte superior del pastel.
- Enfriar hasta que esté listo para servir

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/torta-clasica-de-cumpleanos