

# PASTEL DE VAINILLA



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** LaCocina DeSole **Recetizador:** Rosa Del Rio Ro



**Tiempo:** 2 horas

**Dificultad:** Intermedia

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

**El truco de esta receta:**

Una vez hecha la crema, dejar enfriar para que coja cuerpo (de un día para otro mejor)

**Descripción:**

## Ingredientes para 10 personas :

- 1 l Yogur de limón
- LA MEDIDA DE UN BOTE DE YOGUR de ACEITE DE OLIVA
- MEDIDA DE YOGUR de AZÚCAR
- 3 MEDIDAS DEL VASO DEL YOGUR de HARINA
- 3 3 huevos
- 1/2 SOBRE de LEVADURA ROYAL
- 1 CUCHARITA de AZÚCAR AVAINILLADA
- AL GUSTO de COLORANTE ROSA CLARO
- 100 GRAMOS de CLARAS DE HUEVO
- 200 GRAMOS de AZÚCAR GLASS
- 300 GRAMOS de MANTEQUILLA
- 1 CUCHARITA de AROMA DE VAINILLA
- PIZCA DE SAL de SAL
- AL GUSTO de FIDEOS DE CHOCOLATE

## Preparación:

### Paso 1

**Preparación:** Echamos los huevos enteros, en el azúcar y mezclamos bien. Sin dejar de batir añadimos la harina despacio, la levadura, el azúcar avainillado, el yogur y el aceite de oliva. Cuando esté mezclado, añadimos el colorante hasta conseguir el color deseado, en éste caso el rosa. En un molde untado con mantequilla y harina vertemos la masa metiéndolo en el horno a 170° durante 35 minutos aprox. Cuando enfríe se corta de manera que queden 2 bizcochos. A continuación, preparamos la crema. Ponemos en el vaso la mariposa, añadimos las claras de huevo con el azúcar y programamos 1 minuto por clara de huevo, en éste caso 3 minutos, 50°, velocidad 3 y ½ o más tiempo, hasta que el merengue esté montado. Añadimos la esencia

*de vainilla, en éste caso. Mientras, cortamos la mantequilla en dados. Dejamos enfriar el vaso, lo suficiente como para que la mantequilla que vayamos a ponerle luego, no se nos deshaga, podemos meterlo en la nevera unos 10 minutos. Con la tapa puesta, vamos añadiendo la mantequilla por el bocal a velocidad 3 sin temperatura, hasta que adquiera la textura que nos guste, más o menos firme. Dejemos que enfríe, mejor de un día para otro. Rellenamos el pastel, la cubrimos lisa con la ayuda de una espátula y decoramos al gusto.*