

PASTEL DE VAINILLA



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: LaCocina DeSole **Recetizador:** Miriam25



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.