

Creador: Cherinesrc



Tiempo: 1h y 30min

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Económico

El truco de esta receta:

: la base de bizcocho no debe ser muy gruesa, podría quedar algo crudo por el centro; a mí me pasó.

Descripción:

Aprovechando la compota de castañas que había hecho con una receta del blog divinacocina.es Las recetas de Pati, hice este postre típico alemán. Postre típico alemán que se puede hacer con cualquier tipo de compota.

Ingredientes para 8 personas :

- Ingredientes para el bizcocho:
- 150g de mantequilla
- 300g de harina
- 100g de azúcar
- 1 sobre de levadura Royal
- 1 chorrito de Ron
- 1 huevo, 1 pizca de sal
- Ingredientes para el Streussel:
- 350g de harina
- 175g de azúcar
- 1 pizca de vainilla o azúcar vainillado
- 2 cucharadas de canela molida.
- 2 cucharadas de agua
- 200g de mantequilla derretida

Preparación:

Paso 1

Preparación del bizcocho: Mezclar la mantequilla con el azúcar hasta que quede una pasta blanquecina; añadir los demás ingredientes líquidos y el huevo y batir hasta que quede todo bien integrado. Tamizar la harina con la levadura e ir añadiéndolo poco a poco. Reservar.

Paso 2

Preparación del Streussel: Mezclar con los dedos todos los ingredientes del Streussel hasta formar una masa gruesa que rompa en trozos

Paso 3

Preparación del pastel alemán: Poner la masa del bizcocho en un molde desmontable untado con mantequilla y espolvoreado con harina para que no se pegue al cocerlo, poner encima una generosa capa de compota de castañas y a continuación poner encima la masa de Streussel. Precalentar el horno a 180°C. Hornear el pastel durante unos 45 minutos hasta que se dore la superficie.