Pantera Rosa ochentera

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

Creador: Monónimo

Tiempo: 1h y 30min
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Medio

Descripción:

Ingredientes para 10 personas :

- Para el bizcocho:
- 200 g de harina
- 200 g de azúcar
- 6 huevos
- 1 cucharadita de levadura en polvo
- 1 un sobre de azúcar vainillado
- Para la crema del relleno:
- 225 g de mantequilla a punto pomada
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- 200 g de azúcar glas
- Para el glaseado:
- 400 g de chocolate de cobertura blanco
- 2 - 3 gotas de colorante rosa
- 100 ml de nata 35% MG

Preparación:

Paso 1

Para el bizcocho batimos los huevos con el azúcar hasta que tripliquen su volumen. Añadimos la harina, tamizada con la cucharadita de levadura, con movimientos envolventes y con cuidado para que no se nos baje la mezcla. Cubrimos el molde (cuadrado o rectangular, y no demasiado grande para que nos quede un poco alto) con papel de horno y disponemos encima la masa. Horneamos unos 20 minutos (en horno precalentado a 180º) o hasta que observemos que empieza a tener un bonito color tostado. Retiramos del horno y del molde, en templado y dejamos enfriar encima de la rejilla. Preparamos la crema de relleno: con unas varillas mezclamos la mantequilla que estará a temperatura ambiente, el azúcar glas y el pellizco de vainilla. Batiremos hasta que quede homogénea. Cortamos porciones del bizcocho del tamaño que queramos y, con un descorazonador de manzanas les hacemos un agujero horizontalmente. Llenamos la manga pastelera con la crema de mantequilla

y procedemos a rellenar los pastelitos. Deshacemos al baño María el chocolate con la nata y el colorante a fuego muy suave, removiendo hasta que esté disuelto. Ponemos los bollitos encima de una rejilla y rociamos completamente con el chocolate de rosa aún caliente.