Pantera Rosa

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

Creador: Babanzo

Tiempo: 1 hora
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Creativa
Coste: Económico

Descripción:

¿ Quién no se ha comido uno de estos de pequeño? y de no tan pequeño tambien. El molde de los pastelitos lo venden en varios sitios online, en la receta lo he puesto para hacerlo en un molde rectangular.

Ingredientes para 4 personas :

- Bizcocho:
- 110 gr. de harina de trigo
- 110 gr. de azúcar
- 2 huevos L
- 10 gr. de levadura Royal
- 110 gr. de aceite de girasol
- 1 cucharadita de aroma de vainilla
- 1 pizquita de sal
- Crema del relleno:
- 50 gr. de mantequilla en pomada
- 100 gr. de azúcar glass
- 10 gr. de leche
- 1 cucharadita de aroma de vainilla
- Baño:
- 200 gr. de chocolate blanco
- 50 gr. de aceite de girasol
- Colorante rojo

Preparación:

Paso 1

Video de una pantera rosa grande y con envoltorio.

Paso 2

Forrar un molde rectangular con mantequilla y harina. Encender el horno a 190 ºC.

Paso 3
En un bol mezclar la harina, la sal y la levadura.

Paso 4
En otro bol poner los huevos, el azúcar y el aroma de vainilla. Batir con unas varillas hasta que esté bien montado.

Paso 5
Añadir sin parar de batir el aceite.

Paso 6
Añadir la mezcla de harina moviendo con cuidado.

Paso 7
Verter la masa en el molde y hornear 25-30 minutos (si lo haceis en los moldes de los pastelitos el tiempo se reduce a 12-15 minutos).

Paso 8
Para la crema poner todos los ingredientes menos la leche en un bol y batir hasta que esté bien cremosa y homogénea, poner la leche y terminar de batir.

Paso 9
Dejar enfriar el bizcocho y cortar rectángulos del tamaño del pastelito.

Paso 10
Poner la crema en una manga pastelera con boquilla fina y pinchar en la base de los pastelitos. Con 3 puntos por pastelito es suficiente, ya que si le metemos más relleno pueden reventar.

Paso 11
Guardar en la nevera hasta que estén bien fríos.

Paso 12
Derretir el chocolate con el aceite y añadir colorante hasta conseguir el rosa que queramos.

Paso 13
Bañar los pastelitos y dejar enfriar para que el baño se solidifique.