



Pastel de manzana y queso

Descripción



Una receta de bizcocho de manzana interesante, con queso añadido a media cocción. En general los bizcochos y los postres que llevan manzana me parecen muy apetecibles. Queda un pastel muy jugoso y con el toque distinto que le da la cobertura de queso.

Ingredientes: (Para seis u ocho personas).

Para el bizcocho.

- 75 gr de mantequilla.

- 150 gr de azúcar.
- 100 gr de harina.
- 50 gr de harina refinada tipo Maicena.
- 12 gr de levadura en polvo.
- 4 huevos grandes.
- 1 pizca de sal.
- 1/2 cucharadita de postre de vainilla en polvo o 1 de esencia.
- 2 manzanas reineta medianas.
- Mantequilla para engrasar el molde.

Para la cobertura.

- 100 gr de nata líquida.
- 2 cucharadas soperas colmadas de queso crema tipo Filadelfia.
- 1 cucharada soperas de azúcar.
- 1/4 de manzana reineta que reservaremos de las necesarias para el bizcocho.
- Azúcar glas para decorar. Opcional.

Preparación:

Del bizcocho.

Tamizamos la harina, la levadura y la Maicena con un colador y reservamos.



Sacamos la mantequilla de la nevera por lo menos una hora antes de la preparaci3n de la receta. Incluso la ablandaremos un poco en el microondas.

Escogemos el molde, ésta vez uno desmoldable de 18 cm de diámetro y 6 cm de altura. Lo engrasamos con la mantequilla, extendiéndola con la mano. Reservamos.



Ponemos la mantequilla blandita en un bol grande (si no est j blanda salpicar j) junto con el azúcar, la vainilla y la pizca de sal. Batimos con unas varillas eléctricas a velocidad alta durante 5 minutos.



Sin dejar de batir vamos **añadiendo los huevos uno a uno.**



Incorporamos la harina, la levadura y la Maicena tamizadas y batimos hasta que quede una crema perfectamente homogénea.



Vertemos en el molde engrasado y damos unos golpecitos en la encimera para que se extienda por igual.



Precalentamos el horno, calor arriba y abajo, a 170°C.

Pelamos y descorazonamos las manzanas, reservando 1/4 para la cobertura. Troceamos en láminas no muy gruesas y las disponemos sobre la masa como haríamos en la tarta de manzana clásica.



default watermark

Horneamos el bizcocho a 170°C, calor arriba y abajo, durante 35 minutos.

De la cobertura.

En un vaso de batidora ponemos el 1/4 de manzana reservado, el queso de Filadelfia, la nata y la cucharada de azúcar. Batimos lo justo para que se integre todo.



Una vez horneado el bizcocho durante 35 minutos, sacamos del horno y repartimos la crema de



default watermark

Dejaremos hornear otros 25 minutos y a la misma temperatura, 170°C.

Transcurrido el tiempo y para que quede más dorado, gratinaremos unos 2 o 3 minutos, **¡ojo que no se nos queme!**

Sacamos del horno, dejamos templar y con cuidado desmoldamos.

Cuando se enfríe y justo antes de servir decoraremos (si así lo queremos) espolvoreando azúcar
glas con un colador fino. En ésta ocasión he dejado el bizcocho tal cual.



Consejo: Me gusta la variedad de manzana reineta para los postres por su punto de
acidez. Se mantiene jugoso dos o tres días después de hacerlo.

Síguenos en Facebook: facebook.com/masqpostres

En la web: www.masqpostres.es

O danos tus sugerencias, opiniones, recetas  en el correo:

hola@masqpostres.es

Y ahora si quieres recibir al instante nuestras nuevas recetas, te puedes suscribir pinchando en
  S scribete  , en la parte superior derecha de nuestro blog o en la inferior si lo haces desde el
móvil.

Categoría

1. Postres

Fecha de creación

marzo 2, 2018

Autor

admin