

Pastel inteligente

Descripción

Este pastel dicen que es de origen rumano. *Prajitura desteapta* es su nombre original y significa **pastel inteligente**. Se llama así porque está hecho de una sola masa y después de horneado se divide por sí solo en tres capas. La superior un bizcocho esponjoso, una capa media tipo crema y una capa inferior tipo pudín.



Ingredientes:

- * 8 huevos.
- * 1 litro de leche.
- * 250 gr de mantequilla fundida.
- * 280 gr de azúcar.
- * 225 gr de harina.
- * La ralladura de un limón.
- * 2 cucharas soperas de esencia de vainilla, si es líquida. Si es en polvo 2 cucharaditas de postre.
- * Azúcar glas para decorar.



Preparación:

Separar las yemas de las claras y montar estas últimas a punto de nieve. Poner en a fuego bajo a templar la leche y reservar. Untamos un molde con mantequilla y lo espolvoreamos con harina, reservamos.





En otro bol que sea grande (yo pude una olla alta), poner las yemas, el azúcar, la ralladura de limón y batir con máquina de varillas hasta que quede una mezcla esponjosa.

Añadir la mantequilla fundida y seguir batiendo, echamos ahora la esencia de vainilla y el litro de leche tibia y mezclamos con varilla manual, añadimos poco a poco la harina tamizada y seguimos batiendo hasta que quede una masa homogénea.



Precalentamos el horno a 180°C, calor arriba y abajo.

Incorporamos poco a poco y con movimientos envolventes las claras a punto de nieve y mezclamos todo bien. Esta masa parece que se corta, tiene un aspecto extraño, pero es normal.

Volcamos esta masa en el molde, la masa queda bastante líquida y con el aspecto de cortada.



Metemos en el **horno a 180°C durante 10 minutos. Bajar la temperatura a 160°C y seguir horneando durante 50 minutos más.**

Una vez transcurrido este tiempo pinchar el pastel con un palito de brocheta, si sale limpio ya está hecho, si no, dejar 5 minutos más.

Este pastel se deja enfriar en el molde, no se desmolda, cuando este frío espolvoreamos con azúcar glas.



Cortamos en porciones y servimos.



Truco: Para que se diferencien las capas de este pastel, el truco es ponerlo en un molde que no sea muy largo, pero que sea alto, para que quede un poco gordito.

Categoría

1. Huevos
2. Postres

Fecha de creación

octubre 3, 2014

Autor

admin

default watermark