Pastel de vainilla y cerezas

Tiempo de preparación	Porciones	Ideal para	Nivel
90 min.	8	Postres	Fácil

.

Ingredientes

Para el bizcocho:

5 piezas de Huevo San Juan

250 g de mantequilla a temperatura ambiente

100 g de azúcar

250 g de harina

Ralladura de media naranja

1 cda. de polvo para hornear

125 g de leche condensada

Para la crema de vainilla:

2 chorritos de Vainilla Molina

250 g de queso mascarpone (puedes reemplazarlo con queso crema)

60 g de azúcar glass

250 g de crema

1 cda. de grenetina

5 cdas. de agua

Para la compota de cerezas:

250 g de cerezas al marrasquino (en almíbar) deshuesadas

150 g de cerezas enteras para decorar

40 g de azúcar

1 cda. de fécula de maíz

1 cda. de agua

Preparación

Para el bizcocho:

1. Precalienta el horno a 180 °C.

2. En un bowl acrema la mantequilla con el azúcar a punto pomada. Agrega la ralladura de naranja y después añade las piezas de Huevo San Juan una por una.

3. Agrega la harina y el polvo para hornear tamizados y por último incorpora la leche condensada. Integra todo con ayuda de una pala.

4. Vierte la mezcla en un molde para pastel de 20 cm de diámetro previamente engrasado y enharinado.

5. Hornea por aproximadamente 35 minutos o hasta que al introducir un palillo éste salga limpio.

6. Déjalo enfriar, desmolda y córtalo en forma horizontal para obtener 3 capas. Si te parece más fácil puedes dividir la mezcla en 3 y hornearlos por separado. Reserva.

Para la crema de vainilla:

1. Bate en un bowl el queso mascarpone, dos chorritos de Vainilla Molina, la crema y el azúcar glass.

2. Hidrata la grenetina con las 5 cucharadas de agua y llévala al horno de microondas por aproximadamente 15 segundos.

3. Incorpora una parte de la mezcla a la grenetina para igualar la temperatura y después agrégala al resto de la mezcla, hasta incorporar completamente. Refrigera por aproximadamente 20 minutos (en lo que se enfrían en bizcocho y la compota), puedes batirla de nuevo antes de usarla para que la crema esté más manejable.

Para la compota de cerezas:

1. Cocina las cerezas deshuesadas y el azúcar en una cacerola a fuego medio por 10 minutos. Después machácalas ligeramente con ayuda de un aplastador de papas.

2. En otro bowl integra la fécula de maíz con el agua y agrégala en la cacerola con las cerezas machacadas.

3. Cocina por un par de minutos más, hasta que tome una consistencia más espesa. Luego déjala enfriar completamente.

Para montar el pastel:

1. Sobre un platón o base para pastel coloca una capa de bizcocho, enseguida pon una capa de la crema de vainilla y sobre ella añade una capa capa de la compota de cerezas.

2. Repite el paso anterior con el resto de las capas de bizcocho. Cubre el pastel terminado con una capa gruesa de crema de vainilla o el betún de tu preferencia. Decora con las cerezas enteras.