Pastel con Cubierta de Mazapán

Tiempo de preparación	Porciones	Ideal para	Nivel
120 min.	20	Postres	Fácil

.

Ingredientes

1 ½ Taza mantequilla

1 ¾ tazas Azúcar

4 Cucharadas Esencia vainilla

6 Piezas Huevo San Juan®

5 Tazas Harina

3 Cucharadas Polvo para hornear

1 Cucharada Bicarbonato

¼ Cucharada Sal

2 Tazas Leche

300 gramos Harina de almendra

300 gramos Azúcar glass

2 Cucharadas Jugo de limón

1 Cucharadas Ron

2 Piezas Claras de Huevo San Juan®

c/n Azúcar glass

2 Tazas Queso crema

1 ½ Taza Crema para batir

½ Taza Azúcar glass

2 Cucharadas Esencia de almendra

c/n Azúcar glass

c/n Fresas

Preparación

1. Para la masa de pastel, en un bowl y con ayuda de una batidora acrema la mantequilla con el azúcar y añade uno a uno las piezas de Huevo San Juan®, después agrega la vainilla, los polvos y la leche. Bate hasta obtener una mezcla tersa.

2. En un molde previamente barnizado con mantequilla vierte la mezcla de pastel y hornea a 180 °C por 25 minutos. Retira el bizcocho del horno y deja enfriar.

3. Para el relleno del pastel, bate el queso crema por 5 minutos, hasta acremar, entonces agrega la crema para batir, el azúcar glass y la esencia de almendra. Bate por 10 minutos más, hasta tener una mezcla tersa. Reserva.

4. Para la cobertura de mazapán, en un bowl bate las claras de Huevo San Juan® con el jugo de limón hasta que suba su volumen y tenga aire. Mezcla la harina con el azúcar glass en un recipiente aparte.

5. Agrega el ron a la mezcla de claras batidas y vierte poco a poco la harina con azúcar glass; amasa hasta formar una masa homogénea. Cubre con plástico y

reserva.

6. Coloca en una tabla y corta el borde de los bizcochos, retirando el sobrante.

7. Unta la mitad con la mezcla de queso crema, coloca encima la otra parte del bizcocho y cubre todo el pastel con la mezcla de queso crema. Deja enfriar por 20 minutos.

8. Espolvorea azúcar glass sobre la superficie y estira la masa con ayuda de un rodillo hasta que quede de medio centímetro de ancho. Cubre el pastel y con ayuda de tu mano, ve pegando para que quede liso.

9. Coloca una plantilla sobre el pastel y espolvorea con azúcar glass, decora con fresas. Acompaña con café o té.