

# Pastel de celin

por AIXADALIAS



## Información

**Dificultad:** Media

**Comensales:** > 10

**Precio:** Baja

**Tipo de plato:** Postres

**Ingrediente principal:** Lácteos

**Temporada:** Todo el año

**Técnica:** Horno

**País:** España

## Ingredientes

Para el bizcocho:

200 gr. de azúcar

250 gr. de harina

250 gr. de "suero de mantequilla" buttermilk\*\*\*(con 500 ml de nata batida se obtienen aproximadamente 250 gr. de suero y 250 gr. de mantequilla)

2 huevos

una cucharadita de esencia de vainilla

una pizca de sal

1 sobre de levadura química

1/2 cucharadita de colorante amarillo

1/2 cucharadita de colorante verde

Para la cobertura o frosting:

300 gr. de nata para montar

500 gr. de queso cremoso (philadelphia, mascarpone)

180 gr. de azúcar glacé

## Preparación

Precalentar el horno a 180º

Batir los huevos con el azúcar hasta obtener una masa cremosa y blanquecina, añadir la esencia de vainilla y el suero de mantequilla . Mezclar bien hasta que la mezcla sea homogénea.

En un bol, mezclar la harina, la levadura y la pizca de sal.

Tamizar la mezcla de harina encima de la mezcla de huevos y remover hasta que se mezclen por completo las dos preparaciones.

Partir la mezcla en dos partes iguales y ponerla en cuencos diferentes , le ponemos colorante amarillo a un cuenco y verde a la mezcla del otro cuenco.

Forrar la base de un molde desmontable con papel de horno y echar uno de los cuencos; hornear a 180 º hasta que esté cocido y al pinchar con un palillo el centro salga limpio (unos 30 minutos); una vez cocido sacar ayudándose del papel de horno a una rejilla para que se enfríe y hornear con el mismo procedimiento el segundo bizcocho.

### FROSTING

Montar la nata bien fría con el azúcar glacé y reservar en el frigorífico.

Montar el queso crema con un poquito de esencia de vainilla, una vez batido lo mezclamos con la nata montada con unas varillas y con movimientos envolventes para que no se bajen.

### MONTAJE DEL PASTEL

Recortar los bordes de los dos bizcochos para que quede el corte perfecto( yo lo hice con un aro desmontable)

Cubrir con frosting la primera capa, colocar la segunda capa y apretar suavemente; cubrimos la totalidad del pastel con lo que nos quede de frosting y con un peine pastelero hacemos el adorno.

### DECORACION

Fresas

150 gr. de chocolate para fundir

Hojas de hiedra

Fundir el chocolate en el microondas o al baño maría.

Para hacer las hojas: Tomar una brocha de pastelería y pintar las hojas bien limpias, las metemos en el frigorífico para que se endurezcan y le damos otra capa y volvemos al frigorífico; una vez que estén bien frías retiramos con cuidado la hoja del chocolate.

Para decorar las fresas: Meter las fresas cortadas por la mitad en el chocolate fundido y poner encima de papel de horno, dejarlas enfriar en el frigorífico hasta que el chocolate endurezca.

<http://www.recetasyvinos.com/receta/1259396/pastel-de-celin/>