



PASTEL DE FRAMBUESAS



12 porciones

INGREDIENTES PARA EL BIZCOCHO

3 huevos.
3 cucharadas de agua caliente.
150 g de azúcar.
150 g de harina.
1 cucharada de levadura química.

INGREDIENTES PARA EL RELLENO

900 g de frambuesas congeladas.
100 g de azúcar.
200 ml de nata.
4 láminas de gelatina.
200 g yogur
½ vaina de vainilla.
3 sobres de glaseado rojo.

PREPARACIÓN

1. Cubre la base del molde con papel de horno. Deja descongelando un tercio de las frambuesas con 50 g de azúcar.
2. Separa las yemas de las claras. Bate las claras con 3 cucharadas de agua caliente hasta conseguir el punto de nieve. Añade el azúcar progresivamente. Continúa batiendo la mezcla hasta que esté brillante y cremosa. Bate la yema con un tenedor e incorpórala a la mezcla de la clara de huevo. Ahora mezcla la harina con la levadura, tamízala, añádela a la mezcla y remueve ligeramente.
3. Vierte la mezcla en un molde desmontable, colócalo en el nivel 2 y hornea con la en la función CircoTherm® a 150°C durante 25-35 minutos. Incluye en el horneado un nivel bajo de vapor añadido, el vapor añadido le aportará una hidratación para conseguir un mejor acabado.
4. Pasa el bizcocho a la rejilla y retira con cuidado el papel de horno. Deja que el bizcocho se enfríe completamente.
5. Para el relleno, tritura las frambuesas azucaradas y descongeladas y pásalas por un chino. Monta la nata. Pon las láminas de gelatina en remojo, escurre y disuelve. Mezcla el yogur con el azúcar restante y la pulpa de la media vaina de vainilla. Mezcla bien la gelatina disuelta.



PASTEL DE FRAMBUESAS

ACCESORIOS

Rejilla de horno.
Molde desmontable de 26 cm de diámetro.
Papel de horno.

Añade la mezcla de frambuesas e incorpora la nata.

6. Corta el bizcocho en dos capas y coloca la mitad inferior en una bandeja para servir. La base del pastel será la capa de bizcocho más alta. Extiende la mitad de la crema de frambuesas sobre la base y coloca encima de la crema la segunda mitad del bizcocho. Reparte la crema de frambuesas sobrante por encima del bizcocho.

7. Distribuye las frambuesas restantes uniformemente sobre el pastel. Prepara el glaseado según las instrucciones del paquete. Deja enfriar ligeramente y viértelo sobre las frambuesas.