

PASTEL BLANCO CON BETÚN DE MERENGUE

Ingredientes:

- 2 tazas de harina (220 gms)
- 1 ½ tazas de azúcar (300 gms)
- 3 c de polvo de hornear
- 1 c de sal
- ¾ de taza de agua
- ½ taza de aceite vegetal
- 2 c de vainilla
- 7 yemas
- 1 taza de claras de huevo (8 piezas)
- 1/2 c de cremor tártaro

Preparación:

1. Se mezclan en el tazón de la batidora harina, azúcar, polvo de hornear y sal. Se agrega agua, aceite, vainilla y yemas. Se bate a velocidad baja a mezclar todos los ingredientes hasta que queden integrados.
2. Mientras en otro tazón se baten las claras con el cremor hasta que formen picos duros.
3. Se vacía la mezcla de harina sobre el merengue y se envuelve con una espátula mezclando a mano suavemente hasta que quede bien combinada la masa.
4. Se vacía la mezcla a un molde de rosca para pastel angel sin engrasar y se hornea a 325°F o 165°C durante 1 hora 15 minutos o hasta que al tocarlo se sienta esponjoso. Al sacar el pastel del horno se voltea el molde sobre una botella para que se enfríe colgado al revés.
5. Ya frío se saca el pastel del molde y se cubre con el betún de merengue.

BETÚN DE MERENGUE

Ingredientes:

- 4 Claras de huevo
- 1 taza de azúcar (200 gms)
- ¼ c de cremor tártaro o jugo de limón
- ½ c de vainilla

Preparación:

1. En un tazón se combinan las claras, el azúcar y el cremor o jugo y se sienta sobre una olla con 3 a 4 cms de agua casi hirviendo, que no entre el tazón al agua, sólo que siente encima. Se revuelven las claras con un batidor globo mezclando constantemente hasta que las claras se entibien y el azúcar se deshaga aproximadamente 3 a 4 minutos. Hay que tocar con los dedos la mezcla, debe de sentirse tersa, sin granos de azúcar.
2. Se retira el tazón del calor y se lleva a la batidora y se bate con las varillas hasta que el merengue esté bien esponjado y firme y que ya no se sienta caliente, aproximadamente 10 minutos. Se le agrega la vainilla y se mezcla bien.
3. Se embetuna el pastel.