

PASTEL MOSTACHÓN

Ingredientes mostachón:

- 4 Claras de huevo
- ¼ cucharita de polvo de hornear
- ¼ cucharita de cremor tártaro o jugo de limón
- 1 taza de azúcar
- 1 taza de nuez molida
- 1 taza de galletas Ritz o Crackets molidas (saladas)

Ingredientes cubierta:

- 1 taza de Crema para batir
- 2/3 de taza de azúcar glass
- 1 Queso Crema de 190 gms
- 1 cucharita de vainilla
- Fresas y Mango lo necesario para cubrir el pastel

Preparación:

1. Las claras se batan a velocidad media hasta que estén espumosas, se les agrega el polvo de hornear y el cremor y se sigue batiendo mientras se le agrega poco a poco el azúcar, se sube la velocidad y se deja batir hasta que el merengue esté firme y brillante.
2. Se envuelve la nuez y galleta a mano con una espátula, mezclando suavemente hasta incorporar bien los ingredientes.
3. Se vacía a un molde engrasado ó con spray antiadherente. Se hornea a 160°C ó 325°F durante 30 a 40 minutos hasta que se vea ligeramente dorado y seco. Se deja enfriar completamente antes de agregar la crema.
4. Para hacer la cubierta se bate la crema en batidora hasta esponjar, se añade el azúcar, el queso en trozos y la vainilla y se continúa batiendo hasta que se vea tersa la crema.

5. Se cubre el pastel con la crema y encima se decora con fruta al gusto. Se sirve frío.

