



Pastel de Pascua

16 raciones



Nivel avanzado

hasta 10 Min.



Instrucciones:

Utensilios:

Cuencos
Espátula
3 Moldes redondos de 15cm diámetro
batidora eléctrica con varillas metálicas
Manga pastelera
Cuchillo

Para el pastel de zanahoria:

4 huevos
150 ml aceite de girasol
150 g zanahorias ralladas
30 ml agua
2 preparados de Pasteles de Zanahorias Dr. Oetker

Para la decoración:

200 g queso blanco para untar
1 paquete de Fondant de azúcar de colores Dr. Oetker

Antes de empezar:

- 1 Precalentar el horno a 150°C con ventilación arriba y abajo.
- 2 Engrasar y enharinar los 3 moldes redondos.

Preparación de la masa:

- 3 Verter el contenido del sobre con la mezcla preparada para pastel de zanahoria de los dos paquetes en un recipiente seco.
- 4 Añadir los huevos, el aceite, la zanahoria rallada y el agua y mezclar con una batidora eléctrica durante 1 minuto y medio a potencia media hasta obtener una masa homogénea.

Horneado:

- 5 Dividir la masa entre los tres moldes preparados, aproximadamente 350 g de mezcla en cada uno.





- 6 Hornear en la parte media del horno durante 30' hasta que el pastel esté dorado.
- 7 Si al presionar suavemente la superficie del pastel, esta se hunde pero vuelve a su sitio, el pastel está listo.
- 8 Dejar enfriar y desmoldar.

Para la crema de queso:

- 9 Colocar el queso para untar en un cuenco y batir unos segundos con la batidora.
- 10 Añadir el contenido de los dos sobres pequeños y batir de nuevo 1 minuto a máxima potencia hasta conseguir un resultado cremoso.
- 11 Colocar la crema de queso en una manga pastelera con boquilla redonda.

Para las decoraciones de fondant:

- 12 Mezclar por un lado fondant rojo y amarillo para obtener el color naranja y por el otro fondant azul y amarillo para obtener el color verde.
- 13 Hacer conitos con el fondant naranja para hacer la forma de la zanahoria. Hacer un agujerito en la parte superior con un palillo.
- 14 Hacer unos rollitos pequeños de color verde y cortar por el medio con un cuchillo para hacer las hojas de las zanahorias.
- 15 Insertar las hojas a la zanahoria con un poquito de agua y un pincel dentro del agujerito.
- 16 Marcar los surcos de las zanahorias con un cuchillo.
- 17 Dejar secar al menos 10'.

Para montar el pastel:

- 18 Cortar la parte de arriba de los bizcochos para igualar en altura y nivelar.





- 19 Colocar la primera capa de bizcocho en el plato a servir el pastel y colocar copitos de la crema por encima.
- 20 Colocar la siguiente capa de bizcocho y repetir hasta tener las tres capas de bizcocho con crema por encima.
- 21 Terminar el pastel con las zanahorias de fondant.

