



# Pastel pintado

12 raciones



Nivel avanzado

hasta 80 Min.



## Instrucciones:

### Utensilios:

varillas eléctricas  
Molde redondo de 10-12cm Ø  
Cuencos  
Espátula acodada

### Ingredientes para la masa:

1 paquete de Preparados para Bizcocho Dr. Oetker  
80 g mantequilla o margarina  
4 huevos  
2 cucharadas soperas de agua

### Para la decoración:

5 cucharadas soperas de mermelada (frambuesa, fresa, melocotón...)  
560 g buttercream  
1 pack de Colorantes Alimentarios Dr. Oetker

## Antes de empezar:

- 1 Precalentar el horno: Eléctrico 175°C (arriba y abajo) • Ventilación 165°C • Gas: posición 2-3
- 2 Engrasar los moldes con Spray antiadherente Dr. Oetker y espolvorear con harina eliminando el exceso. Derretir 80 g de mantequilla o margarina.

## Para la masa:

- 3 Verter el contenido del sobre con la mezcla preparada en un recipiente seco. Batir la mezcla preparada con los huevos y el agua con varillas eléctricas durante aprox. 4 minutos a máxima velocidad, hasta obtener una masa suave y homogénea.
- 4 Agregar 80 g de mantequilla o margarina derretida y volver a batir la masa a velocidad mínima hasta que la mantequilla quede incorporada a la masa.

## Horneado del bizcocho:

- 5 Verter la masa en los moldes y repartirla uniformemente.



©Dr. Oetker Ibérica S.A. · 08028 Barcelona - España · www.oetker.es E-Mail: servicio.consumidor@oetker.es · Tel: 902886322



- 6 Colocar la bandeja en la parte inferior del horno y hornear durante 40-50 minutos. El bizcocho está listo cuando al introducir un palillo no quedan restos de masa enganchados.
- 7 Después de hornear dejar reposar 10 minutos y desmoldar. Dejar enfriar por completo.

### La decoración:

- 8 Cortar el bizcocho frío y montar con la [buttercream](#) y la mermelada. Hacer una primera capa de crema de mantequilla por fuera y refrigerar 30 minutos. Hacer una nueva capa de crema de mantequilla y alisar los bordes y la superficie. Volver a refrigerar 30 minutos.
- 9 Dividir el resto de la crema de mantequilla en cuencos pequeños y teñir con los colorantes alimentarios Dr. Oetker para formar los tonos deseados.
- 10 "Pintar" el pastel con una espátula acodada presionando para crear una textura combinando los colores.

