

PASTEL DE VAINILLA CON FRESAS Y CREMA DE MASCARPONE

Tiempo de preparación: 2 horas

Tiempo de cocción: 30 minutos

Salen 8 pedazos



Ingredientes

Pastel de vainilla:

- 1 ½ taza de harina de trigo para todo uso
- ½ cucharada de polvo de hornear
- ½ cucharadita de sal
- ½ taza de mantequilla sin sal a temperatura ambiente, 115 gr.
- ¾ taza de azúcar granulada
- 2 huevos grandes, temperatura ambiente
- 2 cucharaditas de vainilla
- ¾ taza de suero de leche* (buttermilk) a temperatura ambiente

Fresas:

- 2 ½ tazas de fresas, partida en cuartos
- 2 cucharadas de azúcar granulada*

Crema batida de mascarpone:

- 4 oz de mascarpone, ligeramente suavizado, 115gr.
- ½ taza de crema dulce para batir, fría
- ¼ taza de azúcar pulverizada, cernida
- 1 cucharadita de vainilla

Instrucciones

Para hacer el pastel de vainilla:

1. Precalienta el horno a 350 F (180 C), engrasa y enharina dos moldes de pastel redondos de 8 pulgadas, dejar aparte.
2. En un recipiente mediano, mezcla la harina, el polvo de hornear y la sal hasta que estén bien combinados. Dejar aparte.
3. Usando una batidora de pie o batidora de mano, batir la mantequilla y el azúcar a velocidad media-alta hasta que esté pálida y esponjosa.

4. Reduce la velocidad y agrega los huevos uno a la vez, incorporándolos completamente después de cada adición; una vez incorporados agrega la vainilla.
5. Alternando, ve agregando la mezcla de harina y el suero de leche, comenzando y terminando con harina (3 adiciones de harina y 2 de leche). Incorporar completamente después de cada adición.
6. Vierte la masa de manera uniforme entre los moldes preparados y alisa la parte superior. Hornea durante unos 30 minutos o hasta que al insertar un palillo en el centro, éste salga casi limpio.
7. Coloca los pasteles sobre una rejilla para que se enfríen durante 10 minutos y luego sacarlos del molde y colocarlos sobre la rejilla para que se enfríen por completo.

Fresas:

1. Coloca las fresas partidas en cuartos y el azúcar en un recipiente mediano, revuelve para combinar. Colócalas en el refrigerador y deja reposar durante 15 minutos.
2. Una vez pasado el tiempo, escurre las fresas y guarda el líquido para rociarlo sobre el pastel al momento del montaje.

Crema batida de mascarpone:

1. Coloca el recipiente de la batidora en el refrigerador o congelador para que se enfríe. Unos 5 minutos.
2. Después sacar el recipiente y echar la crema dulce fría y batir a velocidad alta hasta que se formen picos rígidos. Dejar aparte.
3. En un recipiente aparte, batir el mascarpone hasta que quede suave, agrega el azúcar y batir hasta que se mezclen.
4. Agregar la crema batida y a la mezcla de mascarpone, y con una espátula mezclarlas hasta que quede suave y firme.

Ensamblar el pastel:

1. Coloca una capa de pastel en una base para pasteles o en un plato para servir. Rocía con el jarabe de fresa reservado si lo deseas.

2. Extiende la mitad de la crema de mascarpone sobre la parte superior, usa el dorso de una cuchara grande para hacer esto.
3. Coloca la mitad de las fresas encima, ponerle el otro pastel encima y rocía un poco del líquido de las fresas, agregar la otra parte de crema mascarpone y decorar el centro con las fresas restantes.
4. Listo para disfrutar o refrigerar hasta que lo vayan a disfrutar.

Notas:

*El suero de leche lo puedes hacer en casa: 1 taza de leche más 1 cucharada de jugo de limón o vinagre blanco, dejar reposar entre 5 a 10 minutos y listo.

*El azúcar que yo utilice para dejar en reposo las fresas, fue azúcar de coco, quedo perfecta, pero tu puedes usar azúcar granulada tradicional.

*Si quieres eliminar el azúcar de las fresas, queda super bien igualmente, solo asegurate que las fresas que utilices sean dulces, porque las fresas le dan la dulzura a todo el pastel.