

Pastel de frutos rojos y albahaca

Ingrédients

- 1,5 bote de postre Sojasun Frutos rojos o 150g
- 3 botes de azúcar o 225g
- 3 huevos
- 1 bote de aceite + 2 cucharadas o 90g (yo hice mitad aceite neutro, mitad aceite de oliva)
- 4,5 botes de harina o 210g
- 6g de levadura química (1/2 sobre)
- 5g de hojas de albahaca
- 100g de leche al gusto
- 1 huevo
- 25g de azúcar
- 15g de maicena
- 20g de mantequilla
- 40g de fresas
- 10g de hojas de albahaca
- 40g de mascarpone
- 20g de azúcar glas
- 50g de nata líquida entera (2)

Préparation

1. Sojasun me propuso aceptar el desafío « Pimp your yogurt cake », es decir, reinventar el clásico pastel de yogur con sus postres vegetales de frutas.
2. Aquí he realizado un pastel con su postre de frutos rojos que, combinado con albahaca y algunas fresas, ofrece un perfecto postre de primavera.
3. Para aquellos que no conozcan (aún) Sojasun, es una empresa familiar (desde hace generaciones) bretona que fabrica todos sus productos en Bretaña, a base de soja 100% francesa y sin OGM.
4. Es la marca pionera de lo vegetal en Francia, ofrece deliciosos postres vegetales de frutas, pero también de chocolate, caramelo, café, avellana..., bebidas y platos vegetales (hamburguesas, tortas, albóndigas...).
5. Puedes realizar la receta del pastel de yogur con el postre vegetal de tu elección, y combinarlo con una nata montada perfumada a tu gusto (pastel de caramelo con nata montada tonka, o pastel de arándano con nata montada de vainilla por ejemplo).
6. Creación de contenido en colaboración con Sojasun.
7. Mezcla el postre de frutos rojos con el azúcar.
8. Agrega los huevos, luego el aceite.
9. Incorpora la harina y la levadura tamizadas.
10. Vierte la masa en el molde para pastel con inserto.
11. Hornea a 160°C durante 50 minutos.
12. Deja enfriar unos minutos, luego retira el tubo y desmolda el pastel.
13. Déjalo enfriar completamente sobre una rejilla.
14. Mezcla la leche con las hojas de albahaca.
15. Calienta la leche y agrega el postre de frutos rojos.
16. Bate el huevo con el azúcar y la maicena, luego vierte la mezcla de leche y frutos rojos.
17. Vierte todo nuevamente en la cacerola y cocina a fuego medio batiendo constantemente hasta que la crema espese.

18. Fuera del fuego, agrega la mantequilla y mezcla bien, luego cubre la crema directamente y refrigérala.
19. Cuando la crema esté fría, corta las fresas en pequeños trozos y agrégalas a la crema.
20. Vierte la crema en una manga pastelera, luego rellena el pastel.
21. Mezcla la nata líquida entera (1) con las hojas de albahaca, luego deja infusionar durante un mínimo de 2 horas, preferiblemente toda la noche.
22. Luego, mezcla esta preparación y cuélala.
23. Agrega la nata (2), el mascarpone y el azúcar glas.
24. Bate la nata hasta obtener una nata montada.
25. Ponla en una manga pastelera con una boquilla de saint-honoré y decórala en el pastel.
26. Decora con algunas fresas y hojas de albahaca.
27. ¡Finalmente, a disfrutar!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com