Pastel de crumble

Receta de V-ZUG AG



Preparación	45 Min.
Tiempo de cocción	50 Min.
Unidad	12
Aparato	CombairSteamer V2000 a partir de 2021

con cerezas y café

Crumble

150 g Harina blanca

50 g Azúcar

75 g Manteca, frío, en cubos

1½ Cuchara sopera Café instantáneo en polvo

2 Cuchara sopera Licor de café

Masa

100 g Manteca, suave

100 g Azúcar

2 Huevos

170 g Harina blanca

1 Una pizca Sal

1 Cucharadita Polvos de hornear

1 Limón sin tratar, un poco de la piel rallada

¼ Cucharadita Pulpa de vaina de vainilla

50 ml Leche

Cobertura

450 g Cerezas, fresco o congelado

1 Cuchara sopera Maicena

2 Cuchara sopera Azúcar glas

Crumble

Mezcle la harina con el azúcar en un cuenco, añada la mantequilla y remueva con las manos para formar una mezcla desmenuzable. Añada el café en polvo y el licor de café y amase rápidamente hasta obtener una masa gruesa. Cúbrala y refrigérela.

Masa

Mezcle la mantequilla y el azúcar en un bol con una batidora hasta que la mezcla tenga un color claro. Añada poco a poco los huevos y siga batiendo hasta que la mezcla sea homogénea. Añada el resto de los ingredientes hasta la vainilla (incluida) y mezcle bien. Añada la leche y remueva hasta que esté suave.

Cobertura

Lave y deshuese las cerezas. Añada la harina de maíz y el azúcar glas y mezclar bien.

Pastel

Cubra el fondo del molde desmontable con papel de hornear. Vierta la mezcla del pastel en el molde y alísela. Esparza las cerezas por encima. Espolvoréelo con el crumble.

Hornear

Precaliente la cámara de cocción a 180 °C con calor superior/inferior húmedo.

Hornee el pastel en una parrilla en el estante del medio durante 50 minutos.

Saque el pastel del molde y déjelo enfriar.

Pasos de cocción

Calor superior/inferior húmedo (180 °C)

Espere a que termine el precalentamiento. Introduzca los alimentos.

Calor superior/inferior húmedo 180 °C durante 50 Min.

Consejos

Sustituya las cerezas por cualquier fruta con hueso que desee. Utilice 1 cucharadita de canela en lugar de café.

Accesorios

Parrilla

Molde para brownies de 25 x 25 cm o molde desmontable de 26 cm de diámetro

Información complementaria

Creado el	25.06.2024