Pastel Dominó de Fresas con Crema

Tiempo de preparación	Porciones	Ideal para	Nivel
70 min.	8	Postres	Fácil

.

Ingredientes

Para el pastel de vainilla:

6 piezas de Huevo San Juan

1 ½ (375 ml) tazas de leche

? de taza (165 ml) de aceite vegetal

1 taza de azúcar

3 tazas (375 g) de harina para hot cake

1 cucharadita de polvo para hornear

2 cucharaditas de esencia de vainilla

Para el pastel de fresa:

6 piezas de Huevo San Juan

1 ½ tazas de puré de fresas

? de taza (165 ml) de aceite vegetal

1 taza de azúcar

3 tazas (375 g) de harina para hot cake

1 cucharadita de polvo para hornear

2 cucharaditas de esencia de vainilla

2 gotas de colorante vegetal rosa

Para rellenar y decorar:

Crema batida al gusto

Fresas al gusto

Pétalos de rosas al gusto

Preparación

1. Para el pastel de vainilla, licúa las piezas de Huevo San Juan® con la leche, la esencia de vainilla, el aceite vegetal, el azúcar, la harina para hot cakes y el polvo para hornear hasta tener una mezcla homogénea.

2. Vierte la mezcla anterior en un molde para pastel con papel para horno y reserva.

3.Para el pastel de fresa, licúa las piezas de Huevo San Juan® con el puré de fresa, el aceite vegetal, el colorante vegetal rosa, el azúcar, la harina para hot cakes y el polvo para hornear hasta tener una mezcla homogénea.

4. Vierte la mezcla anterior en otro molde para pastel con papel para horno y reserva.

5. Hornea ambos pasteles a 180 °C por aproximadamente 45 minutos. Una vez que estén listos, retira del horno y deja enfriar.

6. Rebana cada pastel horizontalmente en 3 partes iguales.

7.Corta cada rebanada de pastel en círculos de aproximadamente 3 cm de diámetro, formando aros de manera que queden como rompecabezas, realiza esto en las rebanadas del pastel de vainilla y en las rebanadas del pastel de fresa.

8.Posteriormente vas a alternar los círculos del pastel de vainilla y los de fresa, de manera que quede una capa bicolor de pastel. Realiza dos capas de pastel con el aro exterior de vainilla y dos con el aro exterior de fresa.

9.Coloca una de las capas como base y extiende un poco de crema batida, coloca una capa encima con distinto orden en el color de los aros, unta más crema batida y después coloca una capa igual a la que pusiste como base; repite la operación hasta terminar con las capas de pastel bicolor.

10.Cubre el pastel por completo de crema batida y congela por 15 minutos.

11.Decora con fresas frescas y flores.