

Pastel cómic



Tiempo de
preparación

125 min.

Porciones

10

Ideal para

Postres

Nivel

Fácil

Ingredientes

Este pastel es visualmente increíble, tiene un contraste de colores que le da un efecto caricaturesco y el sabor es delicioso con una textura suave.

Para el pastel:

- 12 piezas de Huevo San Juan®

- 3 tazas de aceite vegetal.
- 3 tazas de leche.
- 3 cucharadas de esencia de vainilla.
- 3 tazas de azúcar.
- 9 tazas de harina.
- 3 cucharadas de bicarbonado.

Para la cobertura:

- 6 tazas de queso crema.
- 2 tazas de azúcar glass.
- 3 tazas de crema batida.

Cantidades necesarias de:

- Colorantes vegetales (turquesa, verde neón, amarillo limón, morado y rojo brillante).
- Colorante vegetal negro.

Preparación

1. Licúa las piezas de Huevo San Juan®, el aceite, la leche y la vainilla, hasta integrar todos los ingredientes; agrega el azúcar, la harina y el bicarbonato poco a poco y continúa licuando hasta formar una mezcla homogénea.
2. Divide la mezcla en 5 partes iguales, cada parte debe pesar 300 g aprox.
3. Pinta cada parte con colorantes vegetales, una color turquesa, otra color verde neón, otra amarillo limón, otra morado y, finalmente, la última color rojo brillante.
4. Pasa cada mezcla de color a moldes redondos, del mismo tamaño, previamente engrasados y hornea a temperatura de 180 °C por 25 minutos, aproximadamente.
5. Retira del horno, deja enfriar a temperatura ambiente y desmolda; si es necesario, empareja los bizcochos con ayuda de un cuchillo sierra para que estén uniformes. Reserva.
6. Para el betún, bate la crema con una batidora de mano hasta que doble su

volumen, una vez que lo consigas, baja la velocidad y agrega el queso crema junto con el azúcar poco a poco, hasta que se integren por completo. Aparta $\frac{3}{4}$ de taza del betún y pinta con colorante negro. Reserva en refrigeración.

7. Para armar el pastel, coloca como base el bizcocho color morado, luego agrega una capa de betún, sigue con el bizcocho color amarillo limón, otra capa de betún, el bizcocho color verde neón, otra capa de betún, el bizcocho color turquesa, otra capa de betún y termina con el bizcocho color rojo; cubre con una capa ligera de betún el pastel. Congela por 15 minutos.

8. Cubre el pastel con más betún blanco hasta que esté completamente liso, si es necesario dar otra capa, hazlo (si es necesario, deja reposar el pastel en el congelador por 10 minutos). Es muy importante mantenerlo muy frío para que se no pierda la forma. Luego decora la superficie con rosetones del mismo betún y congela nuevamente por 20 minutos.

9. Corta dos rebanadas del pastel, colócalas en platos por separado y ahora es momento de delinear los bordes del pastel con el betún negro, ayúdate con un cono de papel para tener más control. La combinación y contraste de colores es lo que da el efecto caricaturesco al pastel, te encantará.