



Torta de vainilla rellena con crema pastelera, fresas y melocotones

Buttercream, Fiestas y ocasiones especiales, Frostings y cremas

Ingredientes

Para el bizcocho

- 12 huevos, separados en claras y yemas (a temperatura ambiente)
- 250 gramos (2 1/4 tazas) de azúcar
- 280 gramos (2 1/4 tazas) de harina de trigo para todo uso, tamizada
- 3 cucharaditas de polvo de hornear o levadura química
- 2 cucharaditas de extracto de vainilla
- 500 gramos (2 tazas) de leche entera (líquida)
- 100 gramos (1/2 taza) de azúcar
- 90 gramos de yemas de huevo (aproximadamente 3 yemas)
- 40 gramos (1/3 taza) de maicena o fécula de maíz
- 2 cucharaditas de extracto de vainilla

Para el buttercream de la cobertura

- 340 gramos (1 1/2 tazas) de mantequilla sin sal
- 470 gramos (3 3/4 tazas) de azúcar pulverizada
- 2 cucharaditas de extracto de vainilla transparente
- 2 cucharaditas de sal

Adicional

- 150 mililitros de almíbar (yo uso el almíbar que traen los melocotones enlatados, pero puede hacerse un almíbar como lo explico arriba en el post)
- 250 gramos de fresas limpias, secas y sin hojas, cortadas en rodajas
- 150 gramos de melocotones, cortados en rodajas (yo uso los enlatados)

Preparación

- Primero se prepara el bizcocho; para esto, precalentar el horno a 170 grados centígrados y preparar

- dos moldes de 23-24 centímetros de diámetro con mantequilla derretida y harina, o papel de horno.
- Colocar las claras de huevo en un bowl apto para batidora y batir a velocidad media con las varillas hasta que doblen su volumen y se vean blancas y espumosas. En este punto, agregar el azúcar y seguir batiendo hasta que la mezcla se vea sedosa y brillante.
 - Cuando la mezcla se vea así, retirar de la batidora y agregar las yemas, la harina y el polvo de hornear en 3 partes, incorporándolas con una espátula de goma con movimientos envolventes hasta tener una mezcla completamente homogénea. Incorporar la vainilla. Yo hago este paso de esta forma para bajar lo menos posible la mezcla y que el bizcocho quede súper esponjoso.
 - Colocar cuidadosamente la mezcla en los moldes previamente preparado y llevar al horno precalentado por 30 minutos o hasta que un palillo de madera insertado en el centro salga completamente seco. Esperar que se enfríen por completo para desmoldar y luego dividir cada bizcocho a la mitad con un corte transversal para tener 4 capas de bizcocho. Apartar.
 - Para la crema pastelera, colocar la leche en una olla o cacerola con la mitad del azúcar y la vainilla, y poner en el fuego (medio) hasta que hierva. En un bowl aparte, mezclar el azúcar restante con la maicena y las amarillas de huevo, batiendo con un batidor de varillas manual hasta que se incorporen bien y se vea de un color amarillo claro.
 - Con un colador, poner un poco de la leche hirviendo en la mezcla de huevos y maicena, mezclar rápidamente y luego agregar el resto de la leche. Batir con un batidor de varillas manual y devolver todo a la olla / cacerola a fuego alto. No dejar de mezclar en ningún momento para que no se hagan grumos. Cuando la espuma superior haya desaparecido y la mezcla se haya espesado, retirar la olla del fuego un momento, batir con fuerza hasta alisar y que se vea brillante y volver al fuego. Seguir calentando hasta alcanzar el hervor y luego dejar cociendo por aproximadamente 10 segundos más.
 - Retirar del fuego y poner en un bowl con papel film (en contacto con la crema para que no le salga una capa) y enfriar.
 - Para el buttercream de la cobertura, batir la mantequilla en velocidad media-rápida por 5 minutos, parando la batidora para usar la paleta de goma y unir bien todo.
 - Reducir a velocidad mínima e ir añadiendo poco a poco el azúcar. Cuando todo el azúcar ha sido añadido, incrementar la velocidad a media-alta y añadir la vainilla y la sal, batir hasta que la mezcla esté homogénea y cremosa. Si se va a usar colorante, añadir en este momento y batir hasta que el color sea uniforme (normalmente con 4-5 gotas de colorante líquido o 2 de colorante en pasta es suficiente para mí).
 - Luego, proceder a ensamblar (para esto es importante que el bizcocho esté completamente frío y la crema pastelera se haya enfriado). Para ensamblar, colocar una capa base de bizcocho, humedecer con el almíbar, colocar una capa de crema pastelera con la ayuda de una espátula, poner trocitos de frutas y luego otra capa de bizcocho; continuar con el mismo procedimiento hasta poner la capa superior de bizcocho. Por último, cubrir con el buttercream de la forma deseada.
 - Debe mantenerse fría hasta el momento de servir.

Más información en <https://annaspasteleria.com/p/1010>