

Pasteles de frutas

Coritos de verano con fruta cocida

1 dulce pastelería

Frutas: 6 duraznos, 4 o 5 peras, 4 o 5 manzanas, albaricoques, ciruelas de décadas queen ... puedes hacer mezclas

Mermelada: sandía, ruibarbo, peras, manzana o compota de peras para elegir

3 cucharas de azúcar

Opcional: ron o cachaça

Preparación

1. Precaliente el horno a 160 ° C
2. Blanquear la masa de cortocirera después de extenderlo en un molde para pastel.
3. Pele las frutas y córtelas en rodajas.
4. Extienda la mermelada sobre la masa, coloque las frutas y hornee 25-30 minutos a 180 ° C.
5. Al final de la cocción, espolvoree las frutas con dos cucharas de azúcar y 3 cucharadas de ron. Deje que se pare en el horno aún caliente durante diez minutos.
6. Servir cálido o a temperatura ambiente.

Observaciones:

- Después de unas horas, la masa está sumergida en jugo de fruta, se vuelve suave. Por lo tanto, es mejor hacer el pastel justo antes de la comida.
- Para las frutas ácidas como el albaricoque, es bueno reemplazar la mermelada con un huevo batido con crema fresca y queso blanco, azúcar y especialmente 2 cucharadas de polvo de almendras para absorber la acidez. También puede hacer una mezcla de mermelada, huevo, crema fresca y almendras en polvo.
- Las peras van muy bien con nueces: podemos agregar núcleos de nogal en el pastel antes de hornearlo.

Pasteles de primavera con fruta cruda

1 pastel de acortador dulce, posiblemente puede agregar una cuchara de almendras en polvo haciéndolo.

Frutas rojas: fresas o frambuesas

Crema de pastelería

3 cuchara de azúcar de hielo para decoración

Preparación

1. Precaliente el horno a 160 ° C
2. Cocine la masa de acortador después de extenderlo en un molde para pastel. Debe estar bien cocinado: tomará al menos 30 minutos, o incluso 45 minutos. Al final podemos montar la temperatura a 170 ° C, pero debe controlarse que la masa no coloree demasiado.
3. Lave y corte la fruta en pedazos.
4. Extienda la crema de pastelería en la masa enfriada. Agregue las frutas y espolvoree con azúcar glas.

5. Servir de inmediato.