Pastel con crema agria cereza

Vişneli Pasta

Para el pastel:
2 huevos
1 vaso de azúcar granulada
1+1/2 vaso de harina
7 cucharadas de aceite vegetal
2 cucharadas de yogur
2 cucharadas de cacao
1 paquete de vainilla

Para la crema:
3 matchboxes tamaño queso feta
1/2 paquete de azúcar impalpable
1/2 vaso de leche
5 cucharadas de chocolate en pasta de avellanas
1 vaso de cerezas ácidas, las semillas eliminado
1 cucharada de cacao
1/3 vaso de chocolate rallado o virutas de chocolate

Ponga los huevos y el azúcar granulada en un tazón de profundidad, y mezcla hasta que el azúcar se disuelva completamente.
Añadir el yogur y el aceite vegetal en la mezcla y mezclar por un tiempo, añadir la harina tamizada, la vainilla y el polvo de hornear en él, obtener una mezcla suave.
La grasa y la harina un poco el 8 pulgadas de diámetro molde de pastel que no tienen un agujero en el centro. Vierta la mezcla en el molde.
Colocar el molde en el horno que es calentada a una temperatura de 180 C, y hornee por aproximadamente 40-45 minutos.
Retire el pastel del horno cuando se cocidos, cuando se está enfriando preparar la crema mientras tanto.
Blend el azúcar impalpable con leche fría. Añadir el queso rallado en la mezcla. Usted debe colocar el queso en demasiada agua una noche antes de utilizar para eliminar su sal extra.
Añadir el chocolate de pasta de avellana, chocolate rallado o virutas de chocolate en la mezcla y mezclar bien.
Retire el pastel del molde cuando se enfría, y transectos en 2 piezas. Coloque la primera capa del pastel en el banquillo, vierta la mitad de la mezcla de todo que es preparado por disolución de 1 cucharada de azúcar por 1 taza de agua.
Lay más de la mitad de la crema preparada en todo el pastel, el lugar a las guindas.
Coloque la capa restante de la torta en las cerezas, y vierta el resto de jarabe de toda la segunda capa.
Cubra la torta con crema y adornar con las guindas y chocolate.
Refrigere en la capa más baja de la nevera durante la noche. Slice y servir.

Nota: Puede usar esmerilado las guindas también para preparar el pastel.

© ml.md (Español) Receta #: 1543 | Nombre de la receta: Pastel con crema agria cereza | Historia: 20.04.2024 - 04:41