

- Pastel de arcoíris 3D -



INGREDIENTES

1 ½ TAZAS DE MANTEQUILLA, A TEMPERATURA AMBIENTE

7 TAZAS DE AZÚCAR GLASS

1/4 - 1/3 DE TAZA DE NATA LÍQUIDA

UN CHORRITO DE VAINILLA MOLINA

PROCEDIMIENTO

1. CORTA 1 PASTEL A LA MITAD, PARA OBTENER 2 MEDIAS LUNAS.
2. EN EL BOWL DE LA BATIDORA, BATE LA MANTEQUILLA A VELOCIDAD MEDIA HASTA QUE ESTÉ SUAVE.
3. AGREGA POCO A POCO EL AZÚCAR GLASS HASTA QUE SE HAYA MEZCLADO COMPLETAMENTE.
4. AÑADE LENTAMENTE LA TAZA DE NATA LÍQUIDA Y VAINILLA MOLINA.

5. SUBE LA VELOCIDAD DE LA BATIDORA A ALTA Y MEZCLA DURANTE 1 MINUTO HASTA QUE ESTÉ CREMOSO.
6. AÑADE MÁS NATA LÍQUIDA SI DESEA UN GLASEADO MÁS CREMOSO.
7. COLOREA LOS 6 TONOS EN DIFERENTES BOWLS CON GEL COMESTIBLE.
8. METE EN DUYAS CADA COLOR POR SEPARADO.
9. COLOCA 1 MEDIA LUNA EN HORIZONTAL Y COMIENZA A DECORAR CON EL BETÚN POR COLORES, COMO UN ARCOÍRIS, EMPEZANDO CON EL ROJO.
10. UNA VEZ QUE TERMINES COLOCA ENCIMA LA SIGUIENTE CAPA DE PASTEL.
11. REPITE CON ESTE PROCEDIMIENTO HASTA TERMINAR LAS CAPAS DE TU PASTEL, PUEDEN SER DE 3 O 4 CAPAS.
12. COLOCA TUS CAPAS DE MANERA VERTICAL SOBRE UNA BASE PLANA.
13. CUBRE EL PASTEL DE BETÚN BLANCO.
14. COMIENZA A DECORAR UN ARCO DE BETÚN CO CADA COLOR, FORMANDO UN ARCOÍRIS.