Bizcocho de Fresas y Crema Batida



Para el Pan
1 1/4 tazas de harina de pastel (cake flour)
1 1/2 cucharadita de polvo de hornear (baking powder)
1/4 cucharadita de sal
1 taza de azúcar
5 huevos grandes (2 enteros y 3 separados), a temperatura de ambiente
6 cucharadas de mantequilla sin sal, derretida y luego refrescada
2 cucharadas de agua
2 cucharaditas de vainilla

Relleno de Fresas
2 libras de fresas frescas (medianas o grandes), lavados, secadas y limpios de hojas
4 – 6 cucharadas de azúcar
2 cucharadas de Kirsch
pizca de sal

Crema Batida
8onzas de queso crema a temperatura de ambiente
1/2 taza de azúcar
1 cucharadita de vainilla
1/8 cucharadita de sal

2 tazas de crema (heavy cream)

1. PARA EL PAN:

2. Ajuste la parrilla del horno al centro, y pre-calientas el horno a 325 F. Engrasas y enharinas un molde hondo, Redondo de 9” o un molde de tipo springform y cubres el fondo de papel de cocinar (parchement paper).

3. En un bowl, mezclas la harina, polvo de hornear, sal y toda meno 3 cucharadas del azúcar. Con un batidor de alambre, agregas 2 huevos más 3 yemas (reservando las claras), mantequilla, agua y vainilla; batiendo hasta que quede suave.

4. En el bowl limpio de la mezcladora, con el globo de alambre, bata las 3 claras reservadas a velocidad media-baja por 1 a 2 minutos. Con la maquina encendida, agregas las 3 cucharadas de azúcar reservadas y subes la velocidad a media-alta; batiendo hasta que forme picos suaves.. 60 a 90 segundos. Usando una espátula de goma, con cuidado, le incorporas 1/3 de las claras batidas al le mezcla de harina. Agregas el resto de las claras batidas y con cuidado lo mezclas a mano, hasta que se vea bastante incorporada en la mezcla (la idea es de no sacarle el aire a las claras batidas).

5. Echas la mezcla en el molde preparado y cueza en el horno pre-calentado hasta que un palillo insertado en el centro salga limpio (de 30 a 40 minutos). Lo dejas refrescar en el molde como 10 minutos antes de sacarlo del molde. Le quitas el papel de cocinar y lo dejas sobre una parrilla a refrescarse completamente (como 2 horas).

6. PARA EL RELLENO:

7. Tomas 24 de las fresas mas bonitas y las cortas por mitad.. reserve para luego. El restante de las fresas, las cortas en cuatro y las mezclas con 4 a 6 cucharadas de azúcar en un bowl mediano.. dejar aparte por 1 hora (los debes voltear varias

veces). Despues de la hora, escurra los jugos formados y los reservas (debe haber como ½ taza). En un processador, mueles las fresas por 2 o 3 segundos (le debe rendir como 1 1/2 tazas). En una caserola pequña, sobre fuego media-alta, calientas los liquidos reservados y el Kirsch hasta que se espece un poco y se redusca como a 3 cucharadas, de 3 a 5 minutos. Le agregas este syrup a las fresas molidas, agregando una pizca de sal.

8. PARA LA CREMA BATIDA:

9. Cuando el pastel esté frio.. Echas el queso crema, azúcar, vainilla, y sal en el bowl de la mezcladora con el globo de alambre. Bata a velocidad media-alta, hasta cremosa, de 1 a 2 minutos, raspando los lados con la espátula de goma como sea necesario. Reduzca la velocidad a baja y agregas la crema de leche, lentamente, en un chorrito constante; y cuando combinado, suba la velocidad a media alta y bata hasta que forme picos fuertes, de 2 a 2 1/2 minutos más, raspando el bowl como sea necesario. Esto debe rendir como 4 ½ taza de crema batida.

PARA MONTARLO TODO:

11. Usando un cuchillo largo, cortas el pastel en 3 ruedas, mas o menos del mismo grueso.



12. Ponga la rueda de abajo sobre un cartón o plato de servir.. y le haces un arreglo de fresas sobre la orilla, con el corte hacia abajo y la parte superior hacia afuera.

13. Ehas la mitad de la mezcla de fresas molidad en el centro (como 3/4 taza) y lo riegas un poco hacia la fresas en la orilla.



14. Sobre el relleno, y con cuidado, le riegas 1/3 de la crema batida encima del relleno de fresas (como 1 1/2 tazas) pero no lo riegues hasta la orilla.



15. Ponga la rueda de pastel, la del centro, sobre la rueda de abajo y repites el mismo procedimiento que usastes para la rueda de abajo.



16. Con cuidado le colocas la rueda de arriba y le riegas el restante de la crema batida por encima; decorando con lo que queda de las fresas. Lo dejas en el refrigerador por 3 horas antes de servir.

Servings: 10