

# Pastel de fresas frescas con thermomix

## Pastel de fresas frescas con thermomix

20 min	20 min 10 min	20 min 10 min 30 min	20 min 10 min 30 min 3/10
20 min 10 min 30 min 3/10 23	20 min 10 min 30 min 3/10 23 30	20 min 10 min 30 min 3/10 23 30 17	

## 20 min 10 min 30 min 3/10 23 30 17

Para el bizcocho en Thermomix :

120g de azúcar

100g de harina

50g de mantequilla

4 huevos

1 vaina de vainilla

1 pizca de sal Para el almíbar en Thermomix :

100g de agua

75g de azúcar

2 cucharaditas de jarabe de fresa

1/2 vaina de vainilla Para la crema en Thermomix :

500g de leche

400g de crema líquida

100g de azúcar

4 yemas de huevo

1 sobre de agar agar

1/2 vaina de vainilla Para la pasta de almendra en Thermomix :

200g de almendras

20g de azúcar

2 claras de huevo

1 cucharada de jarabe de fresa

1 gota de colorante alimentario rojo

1/2 cucharadita de extracto de almendras amargas Para la decoración :

500g de fresas

¿ Cómo hacer una deliciosa receta de fraiser en Thermomix con su TM31, TM5 o TM6 ?

Para el bizcocho :

Â»

Separar las claras de las yemas de huevo, colocar las claras en el bol de la Thermomix y añadir una pizca de sal.

Â»

Colocar el batidor, programar 4 minutos aumentando gradualmente la velocidad hasta 3.5.

Â»

Precalentar el horno a 190°C.

Â»

1 minuto antes de que termine el tiempo, añadir 35g de azúcar.

## Pastel de fresas frescas con thermomix

Â»

Reservar las claras batidas a punto de nieve.

Â»

Colocar las yemas de huevo y el azúcar en el bol de la Thermomix y programar 30 segundos a velocidad 3.

Â»

Agregar la mantequilla derretida y 50g de harina y programar 30 segundos a velocidad 4.

Â»

Agregar el resto de la harina y programar 45 segundos a velocidad 4.

Â»

Mezclar suavemente esta mezcla con las claras batidas a punto de nieve.

Â»

Colocar una hoja de papel de hornear en la bandeja del horno. Dividir la masa en dos y extenderla en dos bandejas diferentes.

Hornear durante 10 minutos.

Para el sirope de fresa :

Â»

Colocar el agua, el azúcar, el jarabe de fresa y la vaina de vainilla en el bol de la Thermomix y programar 15 minutos a 100°C a velocidad 2.

Â»

Cuando los bizcochos estén listos, cortarlos del tamaño del molde.

Â»

Empaparlos con el sirope de fresa.

Para la crema :

Â»

Colocar la crema líquida, la leche, las yemas de huevo, el azúcar, el agar agar y la vaina de vainilla en el bol de la Thermomix.

Â»

Agregar el batidor y programar 7 minutos a 90°C a velocidad 4.

Para la pasta de almendras :

Â»

Colocar el azúcar en el bol de la Thermomix y programar 10 segundos a velocidad 9.

Â»

Reservar.

Â»

Triturar las almendras durante 50 segundos a velocidad 10.

Â»

Agregar el azúcar, el colorante, el jarabe de fresa y programar 10 segundos a velocidad 3.

Â»

Programar 30 segundos a velocidad 3 e introducir las claras de huevo por la abertura de la tapa.

Â»

Sacar la masa del bol y envolverla en film transparente. Dejar enfriar en el frigorífico durante 30 minutos.

Â»

Sacar la masa del frigorífico, extenderla y cortarla del tamaño del molde.

Para el montaje :

Â»

Colocar uno de los discos de bizcocho en el fondo de su molde desmontable.

Â»

Cortar las fresas por la mitad a lo largo y pegarlas en los bordes del molde.

Â»

Agregar la mitad de la crema.

Â»

## Pastel de fresas frescas con thermomix

Espolvorear con trozos pequeños de fresas.

Â»

Agregar el resto de la crema.

Â»

Colocar la pasta de almendras encima y decorar con trozos de fresas.

Â»

Cerrar el molde.

Â»

Dejar reposar el fraisier en el frigorífico durante 12 horas.

Disfrutarán mucho usted y sus invitados con este delicioso fraisier hecho en Thermomix. ¡ Qué rico ! ;)