



NUESTRAS RECETAS

FALSO PASTEL DE BELÉM CON OBLEAS PAN DE ANGEL Y CREMA DE ORUJO PANIZO (ORUJOS PANIZO)



INGREDIENTES:

Cantidades para 6 pasteles:

- 12 obleas Pan de Ángel
- 3 huevos caseros batidos
- 4 cucharadas de azúcar
- Medio vaso de leche
- 250 centilitros de Licor de Café Panizo
- 250 centilitros de Crema de Arroz Panizo
- 250 centilitros de Licor Tostado Panizo

Decoramos con un chorrito de Crema de Orujo.

PREPARACIÓN:

En primer lugar, empapamos nuestras obleas con el Licor de Café Panizo para obtener una textura maleable. Las cortamos a la mitad y las enrollamos sobre sí mismas. Conseguimos un efecto de hojaldre y las pasamos a un molde cilíndrico. Ponemos en el interior de nuestro "hojaldre" los huevos batidos, el azúcar, leche y un poco más de licor de café. Cocinamos al baño maría unos 25 minutos.

Una vez esté cocinado, horneamos al grill 5 minutos para que se tueste y seque. Aquí ya tenemos la forma de nuestros falsos Pasteles de Belém. Los rematamos con nata y Crema de Arroz con leche Panizo a partes iguales, utilizando el sifón, y decoramos con un licor de orujo que hemos tostado con gelificante en forma de "cola de pescado". Esto solidificará el licor y nos permitirá hacer virutas a modo de ornamento. Desmoldamos y emplatamos con un buen chorro de Crema de Orujo Panizo sobre nuestro falso Pastel de Belém. ¡Listo!