

## PASTEL DE AVELLANAS Y YEMAS

### INGREDIENTES:

para la base de la tarta

150g avellanas tostadas y peladas

3 cucharadas de azucar glass

3 o 4 claras

1 pizca de sal

1 cucharadita de azucar vainillana

para la crema

3 yemas

150 g azucar

1/2 decilitro escaso de agua

1 cucharadita de azucar vainillado

para adornar

azucar glass

algunas avellanas enteras

## PREPARACIÓN

Precalentar horno a 170°. Moler las avellanas a velocidad 5-7-9 en la th. Pulverizar el azúcar para volverlo glass en la th (solo para base y adorno).

La tarta consta de 3 capas de base y 2 de crema de yema.

Preparación de la base:

Montamos las claras a punto de nieve con la th y una pizca de sal cuando estén muy duras y sin parar la th le incorporamos el azúcar glass y el az. Vainillado.

Unimos las claras a las avellanas en polvo con cuidado, volcamos la mezcla sobre una bandeja de hornountada de mantequilla y forrada de papel vegetal (bien lisa) hornear 7 u 8 minutos. Tiene que quedar ligeramente dorada pero blandita, si no se despegaba bien dejarla un minutillo más en el horno.

Elaboración de la crema de yemas: hacer un almibar con el agua y el azúcar. En un cuenco batir un poco las yemas y echamos encima de estas el almibar espeso en caliente y en hilo fino. Hacer esto en la th si se quiere, porque hay que estar batiendo continuamente con la mariposa, seguir batiendo hasta que se enfríe.

Batir por otro lado con la mariposa o con varillas la mantequilla hasta que quede espumosa.

Cuando la crema este totalmente fría añadirla encima de la mantequilla batida. Tb en hilo fino y siempre batiendo con las varillas hasta que quede totalmente incorporada (esto tb se hace con th). Si queda muy clara meterla en la nevera para que coja cuerpo.

Terminación:cortar la base en tres rectángulos iguales. Ponemos un rectángulo de base, encima ponemos una capa de crema, después otro rectángulo otra capa de crema y el ultimo rectángulo de base. Metemos el pastel en la nevera para que endurezca la crema..

Por ultimo cuando vayamos a servir espolvoreamos con abundante azucar glass y si se quiere con algunas avellanas enteras.