



Suspiro de fresa (Mostachón)

Tiempo de preparación: 30 minutos

Tiempo de cocimiento: 40 minutos

Tiempo total: 1 hora 10 minutos

Porciones: Molde redondo de 25 cm.

Hace muchos años que conseguí esta receta y bueno, me sentía la dueña del tesoro más grande del mundo, era casi un secreto tenerla. Con el paso de los años este pastel se volvió uno de los más populares en todas partes y por lo que veo llegó para quedarse.

Así también con el paso del tiempo volví esta receta «mía» es decir, empecé a hacer modificaciones en las cantidades y en los procedimientos, según fui viendo como me funcionaba mejor. No soy repostera pero el sentido común y algo de información «científica» que he encontrado en internet, me fueron ayudando a darle la forma que hoy tiene.

Nunca sonará demasiado trillado, es en el cuidado riguroso de los detalles donde se logran las grandes recetas.

Ingredientes:

TURRÓN:

- 6 Claras a punto de turrón.
- 1 Taza de nuez picada en trozos grandecitos.
- 30 Galletas Ritz Molidas
- 1 Taza de azúcar blanca (refinada)
- 1 Cucharadita de cremor tártaro.
- 1 Pizca de sal
- 1 Cucharadita de vainilla

TOPPING:

- 2 Quesos Philadelphia grandes
- 250 gr. Crema Lyncott para batir
- 3/4 Taza de azúcar blanca
- 1 Cucharadita de vainilla
- 2 Canastillas de fresas picaditas.

Procedimiento Turrón:

Es importante que los huevos estén a temperatura ambiente para que puedan levantar bien las claras.



Suspiro de fresa (Mostachón)

El tazón donde se van a batir las claras debe estar libre de humedad completamente y muy limpio.

Si los huevos están fríos, al momento de empezar a batir las claras se pueden agregar dos cucharadas de agua caliente, para ayudar a que levanten bien.

No deben quedar restos de yema en las claras ya separadas.

Se separan las claras de las yemas y se vacían las claras en el tazón de la batidora eléctrica (usar batidora de preferencia para facilitar el proceso).

Antes de empezar se le agrega la sal a las claras, esto va ayudar a que se rompan las proteínas del huevo y se obtenga con más facilidad la consistencia deseada. Junto con la sal se agrega el cremor tártaro (elemento ácido que ayuda el proceso).

Se empieza con una velocidad baja, para permitir que entre aire a la mezcla, se observa que se forma como una “espuma”. Se continúa batiendo aumentando gradualmente la velocidad hasta llegar a una velocidad media y así se mantiene por el resto de batido.

Primero las claras tendrán una consistencia de puntas suaves (al levantar las espas se forman puntas pero no se mantienen, caen o chorrean sobre el tazón nuevamente).

Después, las claras adquieren más volumen y consistencia (cuando aparecen las puntas rígidas si se levantan las espas de la batidora).

En este momento es cuando se agrega la vainilla y luego el azúcar muy lentamente, sin dejar de batir, en forma de “lluvia” que cae ligeramente sobre las claras. Así es que se forma el “merengue”, al añadir el azúcar.

Con la batidora ya apagada, se agrega la nuez y la galleta y se integran con movimientos envolventes y suaves, con una cuchara de madera o una espátula cuidando de no bajar la mezcla.

Se vacía la mezcla en un molde Spring Form (paredes desprendibles) con aceite en aerosol y se emparea suavemente la superficie con una espátula. Se mete al horno a 350° por 30 a 40 minutos (a que dore ligeramente). Se saca y se deja enfriar por completo.

Procedimiento Topping:

Poner la crema a enfriar en el congelador, a que escarche la superficie sin que se congele. Se acreman los quesos en la batidora hasta que queden libres de grumos.

Mientras se sigue batiendo, se agrega la crema, junto con el azúcar y la vainilla. Hay que agregar el azúcar desde el inicio para permitir que se disuelva en la crema y quede más homogénea la mezcla.

Procedimiento montaje del Mostachón:

Cuando el turrón ya está frío se le vacía la mezcla anterior y encima se pone la fresa picada al tamaño deseado o en rebanadas.

Se mete de inmediato al refrigerador.

* Se puede cambiar la fruta por mango natural picado.

¡BUEN PROVECHO!