

Receta “Pastel de las saturnales”

Ingredientes:

Para hacer el bizcocho (apto o no para celiacos):

120g de Maicena o 120 g de harina, 2 huevos, 20g de mantequilla, 2 sobres de levadura para bizcocho, 20g de azúcar.

Ingredientes para rellenar el bizcocho:

Almendras, queso para untar, mermelada de higo (o de manzana), miel, vino de jerez dulce para emborrachar el bizcocho y pimienta.

Preparación:

Dividimos el bizcocho en dos partes, emborrachamos la parte inferior con el vino mezclado con un poco de agua, a continuación mezclamos las almendras trituradas con un mortero con queso de untar, después ponemos la masa encima de la parte inferior del bizcocho, encima colocamos una base de mermelada de higo (o manzana) y encima echamos un poco de pimienta.

Con la parte superior del bizcocho realizamos el mismo procedimiento.

Colocamos la parte superior encima de la inferior y cerramos el bizcocho, y recubrimos la parte de arriba con una capa de queso de untar, mermelada de higo y las almendras trituradas.