



## Pizza Cake (Pastel de Pizza)

Es una gran idea para los amantes de la Pizza, ahora imagínate una pizza de varios niveles, con los sabores e ingredientes que más te gusten. O no te pasa que el cumpleaños no le gustan los pasteles (uno que otro) es una opción deliciosa que seguro la primera vez que lo vi fue en el Blog "I wash you dry", es una gran idea

### Ingredientes

250 gr Peperoni  
500 gr Queso Manchego  
\* Aceitunas  
\* Piña  
200 gr Champiñones  
500 gr Masa para Pizza  
2 Tz Salsa para pizza  
200 gr Jamón Selva negra

\* Cantidad al gusto  
+ Cantidad necesaria

### Pasos de Elaboración

- 1 - Extender la masa para pizza muy delgada, con ayuda de un rodillo y enharinando constantemente la mesa de trabajo.
- 2 - Cortar del tamaño de la base del molde (en este caso de diámetro de 25cm) 4 discos. Y la parte externa para rodearla, o bien el perímetro de los discos que vamos a cubrir.



- 3 - El molde que usamos es de pastel de 25cm, le pusimos un amplio corte de papel encerado para poder desmoldar sin problema. Colocar el corte del perímetro y medir que cubra con excedente todo el contorno del molde.
- 4 - Poner a hornear a 180°C por 10 min o hasta que estén ligeramente cocidos los 4 discos extendidos, que al tocarlos tengan consistencia, (No dejarlos dorar).
- 5 - Dejarlos enfriar un poco para armar la PizzaCake.
- 6 - Ahora si!!! En el molde ya con el contorno ponemos un disco de base. Agregamos salsa y luego ponemos peperoni y queso.
- 7 - Ponemos otro disco y aplasta ligeramente para acomodar. Agregamos salsa, jamón, champiñones y por último el queso.
- 8 - Ponemos el tercer disco y agregar salsa, peperoni, jamón, Champiñones y más queso.
- 9 - Poner el cuarto y último disco, lo acomodamos bien y agregar salsa, jamón, piña,aceitunas para decorar y queso.
- 10 - Llevar al horno 180 °C (previamente calentado) por espacio de 20 minutos.
- 11 - Retirar del horno y dejar enfriar un poco, para que al partir no se deshagan las capas de pizza.