

Cake Australia de Chocolate



Ingredientes

Manteca: 125 g

Bicarbonato De Sodio: 5 g

Azucar: 330 grs.

Harina: 250 g

Sal: Una pizca

Esencia De Vainilla: Cantidad necesaria

Cacao Amargo: 30 g

Agua: 250 cc

Huevo: 2 Unidades

Polvo de hornear: 15 g

Para el glaseado

Manteca: 100 g

Azucar: 120 grs.

Azucar impalpable: 240 g

Cacao Amargo: 40 g

Agua: 800 cc

Preparación de la Receta

- Primero debemos calentar el agua, el azúcar, la *manteca*, el cacao y el bicarbonato y remover con batidor para bajar la espuma formada. Cuando llegue a hervor, bajar el fuego y cocinar 3 minutos más. Después de los 3 minutos retiramos la mezcla y la pasamos a un bols para dejar enfriar a temperatura ambiente.
- Una vez frío volcamos la preparación en el bol de una batidora y agregamos la *harina*, el polvo *leudante*, la sal, los huevos y la esencia de vainilla, batimos durante 3 minutos. La masa resultante debe ser espesa pero blanda.
- Volcamos la masa en un marco de 22 x 22 cm por 5 cm. O en molde ovalado o *redondo* y horneamos a 175°C por 40 minutos.

Para el glaseado

- Calentar la *manteca* con el azúcar y el agua. Cocinamos hasta que el azúcar se disuelva.
- Después tamizamos el azúcar impalpable con el cacao y volcamos el líquido caliente sobre el tamizado. Unimos y dejamos enfriar sobre baño de hielo o en heladera por varias horas.

- En el momento de utilizar debemos batir. Este glaseado cuando endurece en frío puede batirse y así usarlo como relleno. Sea poniéndolo con espátula o con manga y *boquilla*. Y si esta tibio puede servir como glaseado de una torta.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/cake-australia-de-chocolate>