elGourmet

Cake de Chocolate



Ingredientes

Para el glaseado de chocolate y miel

Manteca: 120 g
Chocolate Semiamargo: 180 g
Esencia De Vainilla: A gusto
Crema de leche: 100 g
Sal: Una pizca
Miel: 70 g

Para la cake

Manteca: 180 g
Azucar: 400 grs.
Puré de papas: 230 grs.
Agua Caliente: 120 cc
Pimienta Negra: 1 Pizca
Sal: 1 Pizca
Chocolate amargo: 180 g
Huevos: 5 Unidades
Harina: 300 g
Miel: 50 g
Polvo de hornear: 20 g

Preparación de la Receta

Para comenzar

- En un bol con 180 g de **chocolate** amargo volcamos 120 cc de agua hirviendo y dejamos que se vaya fundiendo
- Reservamos.
- Batimos con lira 180 g de *manteca* con 400 g de azúcar y una pizca de sal hasta lograr un cremado.
- Luego, tamizamos 300 g de *harina*, 20 g de polvo de hornear y 1 pizca de pimienta negra molida
- Reservamos.

- Continuamos con el batido, añadimos 5 huevos de a uno y una vez incorporados agregamos 230 g de puré de papas.
- Agregamos el *chocolate* fundido, 50 g de miel y perfumamos con esencia de vainilla
- Batimos a velocidad lenta e incorporamos los secos reservados.
- Batimos enérgicamente durante 30 segundos y llevamos a un molde de tubo central de 24 cm con rocío vegetal y reservado en frío.
- Horneamos a 160°C por 60 minutos.

Para el glaseado

- Fundimos a baño maría 180 g de *chocolate* semi amargo y 120 g de *manteca*.
- Calentamos 100 g de *crema*, añadimos 70 g de miel, 1 pizca de sal y cuando llegue al primer hervor volcamos sobre el *chocolate* fundido con *manteca*
- Unimos y reservamos.
- Una vez que esté frío, desmoldamos y sobre una reja de pastelería glaseamos con el baño de miel y *chocolate* caliente.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/cake-de-chocolate-2