

# 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>