Cake de Chocolate Glaseado



Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Ganache de chocolate blanco: c/n

Glaseado

Aceite De Maíz: 50 Gramos
Almendras molidas: 50 Gramos
Chocolate con leche: 300 Gramos

Masa

Azucar: 200 Gramos
Cacao Amargo: 55 Gramos
Esencia De Vainilla: c/n
Jugo de Limón: 2 cdas
Mantequilla de maní: 50 Gramos
Polvo de hornear: 10 Gramos
Sal: 1 Pizca
Bicarbonato De Sodio: 1 Pizca
Huevos: 2 Unidades
Harina 0000: 160 Gramos
Leche: 60 c.c.
Mantequilla: 120 Gramos
Queso Crema: 100 Gramos

Preparación de la Receta

- Batir a blanco la *mantequilla* con el azúcar
- Incorporar *mantequilla* de *maní*, pizca de sal, esencia de vainilla y seguir batiendo.
- Agregar queso *crema* y los huevos.
- Mezclar leche, *jugo* de *limón* y dejar que se corte 1 minutos.
- Agregar parte de cacao y unir al batido.
- Añadir *harina*, polvo de hornear, bicarbonato de sodio y parte del cacao restante.
- Colocar en el molde de 24 x 8 x 8 cm engrasado ligeramente con *mantequilla* con papel *manteca* y hornear a 150° C por 35 minutos.
- Al retirar del horno dejar 5 minutos, desmoldar y dejar enfriar.

- Con manga añadir sobre la superficie en forma de zigzag ganache de **chocolate** blanco y llevar a freezer.

Glaseado

- Fundir el *chocolate* a baño maría, agregar el aceite, almendras peladas bien picadas y bañar con el glaseado.
- Enfriar unos minutos antes de servir.

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