

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>