Devil´s Food Cake



Tiempo de preparación: 240 Min

Ingredientes

Bizcocho

Agua: 225 c.c.
Azucar: 500 grs.
Cacao: 180 Gramos
Esencia De Vainilla: c/n
Harina: 340 Gramos
Huevos: 750 Gramos
Manteca fundida: 180 Gramos

Ganache

Chocolate semiamargo: 450 Gramos
Cognac: 80 c.c.
Crema de leche: 550 Gramos
Glucosa: 50 Gramos

Preparación de la Receta

Bizcocho

- Batir en batidora con globo huevos y azúcar hasta espumar
- Agregar esencia de vainilla, *manteca* fundida y trabajar suavemente
- En un bowl mezclar cacao y agua hasta formar una *crema* de *chocolate*
- Unir las dos preparaciones hasta homogeneizar
- Añadir *harina* con un *tamiz*, integrar y repartir en 3 moldes de 20 cm enmantecados y con papel *manteca* en los laterales.
- Hornear a 180° C por 20 minutos

Ganache

- Calentar *crema* de leche, esencia de vainilla y glucosa hasta el punto de hervor y volcar sobre *chocolate* rallado semiamargo

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/devil-s-food-cake