

Devil's Food Cake

Tiempo de preparación: 240 Min



Ingredientes

Bizcocho

Agua: 225 c.c.

Cacao: 180 Gramos

Harina: 340 Gramos

Manteca fundida: 180 Gramos

Azucar: 500 grs.

Esencia De Vainilla: c/n

Huevos: 750 Gramos

Ganache

Chocolate semiamargo: 450 Gramos

Cognac: 80 c.c.

Glucosa: 50 Gramos

Crema de leche: 550 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>