

# Devil's Cake

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Masa

**Remolacha rallada:** 50 g

**Huevos:** 4 Unidades

**Harina 0000:** 150 grs.

**Crema de leche:** 50 cc

**Bicarbonato De Sodio:** 5 grs.

**Azucar:** 150 grs.

**Agua:** 50 cc

**Manteca pomada:** 50 grs.

**Cacao Amargo:** 50 grs.

### Relleno

**Leche Condensada:** 220 cc

**Chocolate semi amargo:** 300 g

**Manteca pomada:** 330 grs.

**Amaretto:** 30 cc

## Preparación de la Receta

### Masa

- Bata los huevos junto con el azúcar a punto letra, reserve.
- Coloque en un bowl la *crema* de leche junto con el agua y la *manteca* pomada, mezcle y luego agregue la *remolacha* rallada bien fina y el cacao amargo en polvo, termine de integrar hasta conseguir una pasta homogénea.
- Incorpore esta última preparación y en forma envolvente a los huevos batidos con el azúcar a punto letra, luego agregue la *harina* junto con el bicarbonato de sodio previamente tamizados, termine de incorporar los ingredientes.

## Relleno

- Funda el *chocolate*.
- Una vez tibio el *chocolate* colóquelo dentro de una procesadora junto con la *manteca* pomada y la leche condensada, procese y añada el *licor* de *amaretto*, termine de integrar y retire.

## Armado

- Sobre una placa con papel *manteca* enmantecado coloque 3 aros de 3cm de profundidad y 20cm de diámetro, llene con la masa y cocine en horno precalentado a 180°C durante 13 minutos aproximadamente.
- Retire, desmolde y deje enfriar.
- Unte una de las capas del cake con una porción generosa del relleno, encima coloque otra capa y cubra nuevamente con el relleno y disponga encima la última cake, presione suavemente y cubra nuevamente con el relleno.

## Presentación

- Corte en porciones y sirva en una fuente.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/devils-cake>