# Guiness Cake



Tiempo de preparación: 45 Min

## Ingredientes

### Bizcocho

**Azucar**: 400 grs
**Bicarbonato**: 15 grs
**Cacao en Polvo**: 65 grs
**Cerveza negra**: 235 miliitros
**Harina**: 230 grs
**Huevo**: 100 grs
**Mantequilla**: 230 grs
**Sal**: 2 grs
**Yogurt griego**: 100 grs

### Relleno

**Chocolate 70%**: 170 grs
**Chocolate de leche 40%**: 285 grs
**Mantequilla**: 170 grs
**Mantequilla salada**: 226 grs
**Miel**: 30 grs
**Nata**: 360 grs

## Preparación de la Receta

- Poner la *mantequilla* con la cerveza en un cazo al fuego.
- Añadir el cacao en polvo y disolver bien.
- Retirar del fuego, añadir el azúcar y los huevos poco a poco sin dejar de batir.
- Añadir el bicarbonato, sal y *harina* poco a poco.
- Finalizar con el *yogur* y mezclar hasta obtener una mezcla homogénea.
- Verter en moldes redondos de 15 cm y hornear a 175 ºC durante 15-20 minutos.

### Relleno

- Calentar en un cazo la *nata* y la miel y mezclar con los chocolates hasta que se derritan y obtengamos una mezcla brillante.

- Dejar enfriar a temperatura ambiente.
- Una vez que la mezcla de *chocolate* se haya enfriado, agregar la *mantequilla* ablandada pero aún fría.
- Lleve toda la *crema* a la batidora con las varillas.
- Batir a velocidad media hasta que la mezcla sea homogénea.
- Dejar enfriar.
- Montar capas de *bizcocho* y *crema* de *chocolate* y terminar con una capa de *chocolate*.

Consulta la receta original en
**https://elgourmet.com/recetas/guiness-cake**