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