Pastel de Boda



Ingredientes

Azúcar moreno: 670 Gramos
Galletas tipo Graham: 1.5 Kilo
Leche: 625 miliitros
Mini nubes: 3 kg.
Extracto de vainilla: 1 y 1/2 cda
Galletas tipo graham desmigadas: 750 Gramos
Mantequilla: 365 Gramos
Pepitas de chocolate: 2.5 Kilo

Crema de chocolate

Azucar: 100 Gramos
Cacao: 120 Gramos
Extracto de vainilla: 1 cdta
Mantequilla: 60 Gramos
Sal: 1/2 cdta
Azúcar moreno: 50 Gramos
Chocolate: 180 Gramos
Maicena: 60 Gramos
Nata: 1250 miliitros

Preparación de la Receta

- Precalentar el horno a una temperatura de 180 ° C
- Engrasar y forrar los recipientes, de modo que el papel vegetal cubra los lados de cada recipientes
- Son dos bandejas de 22 x 33 cm y dos bandejas cuadradas de 22 cm.
- Calentar la *mantequilla* y la leche en una *cacerola* grande a fuego medio hasta que la *mantequilla* se derrita.
- Añadir el azúcar moreno, las galletas tipo graham desmigadas y la vainilla
- Cuando esta mezcla se convierta en una masa fluida retirar del fuego
- A esta mezcla la vamos a llamar “el pringue”
- Poner una capa uniforme de las galletas tipo graham para cubrir el fondo de las bandejas
- Verter un tercio de “el pringue”, no es necesario que cubra las galletas por completo
- Espolvorear unas pocas nubes y pepitas de *chocolate*.
- Repetir estos pasos haciendo una segunda y una tercera capa creando los s'mores.

- Hornear los s'mores durante 20-25 minutos a 180ºC
- Enfriar a temperatura ambiente durante 4 horas.

Crema de chocolate

- En un cazo calentar la *nata*, el cacao, el azúcar moreno, el azúcar blanco y la *maicena*
- Remover y cuando tengamos una salsa suave añadir el *chocolate* y la *mantequilla*
- Cuando todo esté integrado añadir la vainilla y la sal
- Enfriar a temperatura ambiente y reservar en una manga pastelera.

Armado

- Retirar los s'mores de 22 x 33 cm de sus moldes, retirar papel vegetal y colocar en una tabla de cortar
- Recortar los bordes exteriores para que quede más *bonito*
- Cortar la tarta creando dos cuadrados de 30 cm y colocar sobre una bandeja para tartas
- Recortar los bordes del cuadrado de s'mores de 22 cm y colocar encima del piso de 30 cm
- Mover hasta que quede nivelado

Para el último s'mores

- Recortar un cuadrado de 15 cm y colocar en la parte superior de la tarta lo más nivelado posible
- Podemos colocar un poco de la *crema* de *chocolate* en cada piso para que la tarta no se mueva.
- Terminar decorando todos los puntos de unión de las capas con la *crema* de *chocolate*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pastel-de-boda