

# Pastel de chocolate a la moda

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Betún

**Crema para batir:** 115 ML.

**Leche Condensada:** 175 grs.

**Manteca:** 50 grs.

**Crema de cacahuete:** 120 grs.

**Leche Evaporada:** 85 ML.

**Chocolate oscuro fundido:** 250 grs.

### Bizcocho

**Yemas:** 8 Unidades

**Harina:** 460 grs.

**Cocoa:** 173 grs.

**Polvo para hornear:** 2 cditas.

**Aceite De Maíz:** 150 ML.

**Azucar:** 200 grs.

**Extracto de vainilla:** A gusto

**Claras:** 8 Unidades

**Leche Evaporada:** 250 ML.

### Caramelo

**Vainilla liquida:** 1 cedita.

**Dulce de leche:** 250 grs.

**Manteca:** 90 grs.

**Leche Condensada:** 175 grs.

## Preparación de la Receta

**Pastel de chocolate a la moda**

## Bizcocho

- Batir las claras con el azúcar hasta que las claras estén montadas.
- Agregar 8 yemas y seguir batiendo.
- Tamizar la *harina* con dos cucharaditas de polvo para hornear y el *cocoa*.
- Agregar manualmente extracto de vainilla, aceite de maíz y los secos tamizados.
- Mezclar con la leche evaporada.
- Vaciar la mezcla en un molde con papel siliconado y con una espátula extender el *bizcocho* en toda la superficie.
- Hornear a 180° C, por 30 minutos.

## Caramelo

- Colocar en una olla, el dulce de leche, la leche condensada y una cucharadita de vainilla.
- Calentar hasta fundir.
- Agregar la *manteca* y mover para incorporar.

## Betún

- En la batidora con pala poner la *crema* de *cacahuete*, la *manteca*, leche condensada, leche evaporada, *crema* para batir y el **chocolate** fundido.
- Batir lentamente
- Ya integrada la mezcla, refrigerar.

## Montaje

- Desmoldar el *bizcocho* y cortar en tiras.
- Rellenar una manga con el caramelo.
- En un molde triangular colocar una capa de caramelo, una de betún y una de *bizcocho*.
- Repetir el orden de las capas.
- Congelar por 3 horas.
- Desmoldar y glasear con el betún mas fundido.
- Refrigerar por una hora.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/pastel-de-chocolate-a-la-moda>