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 cacahuate: 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 cdita.
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 *cacahuate*, 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