Pastel de Chocolate Blanco



Tiempo de preparación: 120 Min

Ingredientes

Almíbar de Naranja

Azucar: 250 grs
Jugo de Naranja: 250 c.c.
Piel de naranja: 1 unidad

Bizcocho

Azucar: 150 grs
Cacao Amargo: 45 Gramos
Huevos: 4 Unidades
Esencia De Vainilla: 1 cda
Harina: 100 Gramos
Manteca: 45 Gramos
Polvo de hornear: 1/2 cdta
Sal: 1 cdta

Crema de chocolate blanco

Agua: 100 c.c.
Azucar: 180 grs
Canela: 2 pizcas
Chocolate blanco: 500 Gramos
Yemas: 2 Unidades
Esencia De Vainilla: 1 cda
Huevo: 2 Unidades
Manteca: 360 Gramos
Naranja para su ralladura: 1 unidad

Preparación de la Receta

Bizcocho

- Batir los huevos con el azúcar y la vainilla hasta punto letra.

- Tamizar *harina*, cacao, polvo de hornear y sal e incorporar en tres tandas.
- Fundir la *manteca* y agregarla en forma de hilo delicadamente.
- Llevar la mezcla a un molde y hornear entres 35 minutos a 180°C.

Crema de chocolate blanco

- Llevar el azúcar con el agua a hervor hasta que llegue a los 118°C.
- Verter sobre el *huevo* y la yema previamente batidos sin dejar de revolver.
- Agregar poco a poco la *manteca* en cubos y luego el **chocolate** blanco fundido.
- Saborizar con esencia de vainilla y ralladura de *naranja* y la canela en polvo.
- Reservar en frio.

Almíbar

- Llevar el azúcar, *jugo* y piel de *naranja* a hervor por 5 minutos.
- Apagar y reservar.

Armado

- Cortar el biscocho en tres discos y mojar con el *almíbar*.
- Disponer un disco en la base y verter un cuarto de la *crema*, luego cubrir con otro *bizcocho* y hacer lo mismo
- Por último tapar con el ultimo *bizcocho* y cubrir con la *crema*
- Refrigerar bien antes de servir.

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