

# Pastel de chocolate con caramelo y nuez de macadamia

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Caramelo

Nueces de Macadamia: 300 grs.

Crema de leche: 250 grs.

Azucar: 250 grs.

Manteca fría: 10 grs.

### Ganache de chocolate blanco

Crema de leche: 1 L

Hojas de gelatina: 5 Unidades

Chocolate blanco: 400 grs.

### Pan de chocolate

Harina: 2 Tazas

Sal: A gusto

Huevos: 2 Unidades

Esencia De Vainilla: 1 cdas.

Cocoa: 3/4 Taza

Agua tibia: 1 Taza

Azucar: 1 Taza

Manteca pomada: 50 grs.

Azúcar mascabado: 3/4 Taza

## Preparación de la Receta

### Caramelo

- Coloque en una sartén el azúcar y lleve al fuego, cocine hasta obtener un caramelo.
- Lleve la *crema* de leche a hervor.

- Una vez que obtenga el caramelo vierta sobre este la *crema* de leche caliente, mezcle y deje enfriar un poco y por ultimo agregue la *manteca*, mezcle hasta fundirla, luego deje enfriar.
- Una vez frió el caramelo incorpore las nueces de **macadamia** groseramente picadas y mezcle.

## Pan de chocolate

- Disuelva la *cocoa* en agua tibia.
- Coloque en la batidora la *manteca* pomada y comience a batir, incorpore azúcar y azúcar mascabado, los huevos de a uno, sal y la esencia de vainilla, siga mezclando y añada la *cocoa* disuelta de a poco, una vez que los ingredientes estén mezclados agregue la *harina* de a poco y siga batiendo hasta conseguir una mezcla homogénea.

## Ganache de chocolate blanco

- Hidrate las hojas de *gelatina* en agua fría.
- Coloque en una *cacerola* la *crema* de leche y lleve a fuego, una vez que rompa hervor agregue el **chocolate** blanco picado, deje reposar unos minutos y luego mezcle hasta fundirlo por completo, por ultimo incorpore las hojas de *gelatina* hidratadas y escurridas.
- Deje enfriar.

## Armado

- Vierta la mezcla de pan de *chocolate* en un molde circular previamente enmantecado y enharinado y cocine en horno a 180°C durante 40 minutos aproximadamente.
- Una vez tibio desmolde y corte en tres capas.
- Coloque dentro de un aro de la misma medida del pastel la base y cubra con el caramelo con nuez de *macadamia*, luego acomode otra capa de pastel de *chocolate* y cubra con la ganache de *chocolate* blanco, por ultimo disponga la última capa del pastel y reserve en la heladera durante 2 a 3 horas aproximadamente.
- Una vez frió el pastel bañe con *chocolate* negro fundido. Reserve en la heladera hasta que este firme.

## Presentación

- Decore con adornos de *chocolate*.

Consulta la receta original en

<https://elgourmet.com/recetas/pastel-de-chocolate-con-caramelo-y-nuez-de-macadamia>