Pastel de chocolate con corazones



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Decoración

Rosas rojas medianas: 6 Unidades

Para el Mousse de chocolate

Crema para batir: 200 Ml.
Chocolate de leche: 80 g
Azúcar refinada: 40 g
Extracto de vainilla: 5 Ml.

Para el pan de chocolate

Nuez picada: 65 g
Chocolate oscuro: 100 g
Chocolate blanco: 30 grs.
Huevos: 75 grs.
Harina: 95 grs.
Azúcar mascabado: 40 g
Azúcar refinada: 65 g
Extracto de vainilla: 5 Ml.
Mantequilla: 45 grs.

Para la Tapa de chocolate

Chocolate oscuro: 500 g
Placa y tiras de acetato del tamaño deseado:
Aro en forma de corazón:

Preparación de la Receta

Para el pan de chocolate

- Fundir los chocolates en baño maria, poner en una *cacerola mantequilla*, los azúcares, agregar el **chocolate** fundido, la nuez, la vainilla retirar del calor y agregar el *huevo* la *harina* y los malvaviscos.
- Vaciar en un aro engrasado y enharinado, hornear a 150°C por 20 min
- Aproximadamente.

Para el Mousse de chocolate

- Montar la *crema* con el azúcar y la vainilla.
- Agregar fuera de la batidora de forma energética el *chocolate* caliente

Para la Tapa de chocolate

- Temperar el *chocolate*, vaciar sobre la placa de acetato el *chocolate*, con ayuda de una espátula extender uniformemente, cuando el *chocolate* este a punto de secado cortar con el aro (de preferencia colocarle algo pesado sobre la placa).

- Para las tiras de chocolate

- Vaciar el *chocolate* sobre las tiras con ayuda de una espátula alizar uniformemente, cuando esté a punto de secado, doblar a la mitad solo presionando las puntas, procurando no presionar al centro, cortar la punta en forma de v, esperar al secado y posteriormente retirar acetato.
- Una vez secado la placa en forma de corazón y las tiras de *chocolate*, colocar cuatro tiras de *chocolate* como base, pegando con el mismo *chocolate* suave, sobre estas tres tiras, y finalizando con una en la parte central del moño.
- Dejar secar.

Para el Montaje

- Desmoldar una vez frio el biscocho, ahuecando por en medio un poco, poner el *mousse* de *chocolate* con los malvaviscos, colocar las rosas y acomodar la tapa de *chocolate*.

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