

Pastel de Chocolate y Frambuesa

Tiempo de preparación: 120 Min



Ingredientes

Bizcocho

Azúcar impalpable: 310 Gramos

Chocolate Semiamargo: 210 Gramos

Esencia De Vainilla: c/n

Huevos: 4 Unidades

Polvo para hornear: 1 cdta

Sal: 1 Pizca

Cacao Amargo: c/n

Crema de leche: 100 Gramos

Harina: 230 Gramos

Manteca: 210 Gramos

Pulpa de frambuesas: 175 Gramos

Crema de manteca de maní

Azúcar impalpable: 80 Gramos

Esencia De Vainilla: c/n

Queso crema firme: 270 Gramos

Manteca de maní: 240 Gramos

Queso mascarpone: 220 Gramos

Preparación de la Receta

Bizcocho

- Verter *manteca* derretida caliente sobre **chocolate** picado y mezclar hasta homogeneizar.
- En batidora con globo mezclar huevos, azúcar impalpable y esencia de vainilla
- Mezclar el batido de huevos con el *chocolate* con *manteca*
- Agregar *harina*, polvo de hornear, sal y cacao (todo tamizado) en 2 tandas intercalando con *crema* de leche y la pulpa de frambuesas
- Volcar la preparación en 3 cinturas circulares (22 cm) sobre papel antiadherente
- Hornear a 180° C por 15 minutos

Crema de manteca de maní

- Mezclar en batidora *manteca* de *maní*, queso *crema*, queso mascarpone, esencia de vainilla y al final agregar azúcar impalpable

Armado

- Cubrir cada disco de *bizcocho* con copos concéntricos de la *crema* de *manteca* de *maní* y apilarlos prolijamente
- Terminar con lajas de *chocolate* por encima

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