Pastel de Chocolate y Frambuesa



Tiempo de preparación: 120 Min

Ingredientes

Bizcocho

Azucar 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

Azucar 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