Pastel de Chocolate y Frambuesas



Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Bizcocho

Almidón: 50 Gramos
Azucar comun: 150 Gramos
Huevos: 3 Unidades
Manteca pomada: 150 Gramos
Pulpo de frambuesas: 230 Gramos
Yema: 1 unidad
Azúcar mascabo: 200 Gramos
Cacao: 80 Gramos
Harina: 170 Gramos
Polvo de hornear: 1 y 1/2 cdta
Sal: 1 Pizca

Crema de frambuesa

Azucar impalpable: 400 Gramos
Limón para su ralladura: 1 unidad
Manteca: 175 Gramos
Limón para su jugo: 2 cdas
Queso Crema: 300 Gramos

Preparación de la Receta

Bizcocho

- Batir la *manteca* a temperatura ambiente junto a los azucares.
- Agregar uno a uno los huevos y por ultimo la yema.
- Incorporar la pulpa de frambuesa, *harina*, almidón, polvo de hornear, sal y cacao intercalándolos.
- Verter en dos moldes circulares y cocinar a 170° C durante 20 minutos .

Crema de frambuesas

- Batir la *manteca* junto a el azúcar impalpable hasta que este bien cremoso.
- Agregar el *jugo* y la ralladura de *limón*, luego la mermelada y seguir batiendo
- Por ultimo agregar el queso *crema* de a poco.

Armado

- Disponer la *crema* sobre ambos bizcochos y luego poner un *bizcocho* arriba del otro
- Decorar con frambuesas por encima.

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