

# Pastel de Chocolate y Frambuesas

Tiempo de preparación: 90 Min



## Ingredientes

### Bizcocho

**Almidón:** 50 Gramos

**Azúcar 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

**Azúcar 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 azúcares.
- Agregar uno a uno los huevos y por último 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>