

Pastel de Galletas con Pepitas de Chocolate



Ingredientes

Bizcocho

Azúcar blanquilla: 200 Gramos

Bicarbonato De Sodio: 1/2 cdta

Huevos: 6 Unidades

Levadura en polvo: 1/2 cdta

Pepitas de chocolate: 270 Gramos

Extracto de vainilla: 2 cditas.

Azúcar moreno claro: 400 Gramos

Crema agria: 250 mililitros

Harina para repostería: 390 Gramos

Mantequilla sin sal cortada en trozos: 225 Gramos

Sal fina: 1/2 cdta

Cobertura de crema de mantequilla suiza de azúcar moreno

Azúcar blanquilla: 140 Gramos

Azúcar moreno claro: 200 Gramos

Mantequilla sin sal cortada en trozos: 365 Gramos

Claras de huevo: 6 Unidades

Extracto de vainilla: 2 cditas.

Decoración

Colorante alimentario en gel marrón: c/n

Galletas caramelo salado y pepitas de chocolate: 12 Unidades

Relleno de salsa fudge

Azúcar blanquilla: 100 Gramos

Cacao en Polvo: 120 Gramos

Azúcar moreno claro: 50 Gramos

Chocolate negro para cobertura picado: 180 Gramos

Extracto de vainilla: 1 cda

Mantequilla sin sal: 60 Gramos

Sal fina: 1/2 cda

Jarabe de maíz blanco o sirope de arce:
60 mililitros

Nata para montar: 250 mililitros

Preparación de la Receta

Bizcocho con pepitas de chocolate

- Precalentar el horno a 170 ° C.
- Engrasar ligeramente 3 moldes redondos de 20 cm.
- Cubrir los fondos con papel vegetal y espolvorear los lados con *harina*, sacando el exceso.
- Tamizar la *harina*, el azúcar, la *levadura* en polvo, el bicarbonato de sodio y la sal en un recipiente grande de una batidora eléctrica con el accesorio de pala.
- Mezclar.
- Añadir el azúcar moreno y la *mantequilla*.
- Batir a velocidad media-baja, hasta que los trozos de *mantequilla* ya no sean visibles.
- En un bol aparte, batir los huevos, la *crema* agria y la vainilla y agregar todo a la vez a la *harina* y mezclar primero a baja velocidad aumentando a la media, aproximadamente 2 minutos.
- Añadir las pepitas de **chocolate** y revolver todo a mano.
- Verter la masa en los moldes y extender para nivelarla.
- Hornear los bizcochos durante unos 45 minutos o hasta que un *palillo* insertado en el centro salga limpio.
- Enfriar en sus moldes durante 20 minutos.

Salsa fudge

- *Hervir* la *nata*, el cacao en polvo, el azúcar moreno, el azúcar blanco y el jarabe de maíz o el sirope de arce a fuego medio, batiendo con frecuencia, hasta que quede suave.
- Agregar el *chocolate* y la *mantequilla* y volver a *hervir* a fuego lento y mezclar constantemente.
- Echar la vainilla y la sal y retirar del fuego.
- Dejar enfriar a temperatura ambiente y meter en la nevera durante al menos 4 horas.

Crema de mantequilla suiza de azúcar moreno

- Mezclar las claras de *huevo*, el azúcar moreno y el azúcar blanco en un recipiente de metal y colocar sobre una *cacerola* llena de 5 cm de agua hirviendo a fuego lento.
- Batir constantemente hasta que el azúcar se disuelva y la mezcla alcance los 65 ° C en un termómetro de repostería, aproximadamente 6 minutos.
- Verter la mezcla al recipiente de una batidora eléctrica y batir a alta velocidad hasta que el merengue se haya enfriado a temperatura ambiente (duplicará con creces su volumen).
- Con la batidora en marcha a alta velocidad, ir agregando la *mantequilla* unos trozos a la vez. Al principio, el merengue mantendrá su volumen, luego la *crema* de *mantequilla* se desinflará un poco y se volverá muy cremosa pero esponjosa.

- Echar la vainilla.

Armado

- Colocar una capa del *bizcocho* sobre una fuente o un soporte giratorio.
- Extender una capa uniforme del relleno de salsa fudge fría encima del *bizcocho*.
- Repetir la acción con las siguientes capas.
- Para terminar, cubrir la parte superior y los lados de la tarta con la *crema de mantequilla* suiza y alisar tanto como sea posible.
- Enfriar la tarta en la nevera durante 2 horas antes de completar la decoración.

Decoración

- Dividir el resto de la *crema de mantequilla* entre dos boles y teñir con colorante marrón de dos tonos.
- Poner la *crema* en una manga pastelera cada una equipada con puntas diferentes.
- La tercera manga pastelera llenar con la salsa fudge restante.
- Decorar con rosetas de 3 colores.
- Añadir unas pequeñas galletas con pepitas de *chocolate* alrededor de la tarta.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/pastel-de-galletas-con-pepitas-de-chocolate>