

# Pastel de manzana con chocolate

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Bizcochuelo

**Esencia De Vainilla:** 1 Cantidad necesaria

**Azucar:** 4 cdas.

**Huevos:** 3 Unidades

**Harina:** 4 cdas.

### Compota de manzana

**Vino:** 3 cdas.

**Jugo de Limón:** 1/2 Unidad

**Azucar:** 150 grs.

**Manzana verde:** 6 Unidad

### Crema de chocolate

**Rhum:** 15 cc

**Esencia De Vainilla:** 1 Cantidad necesaria

**Azucar:** 3 cdas.

**Cacao:** 1 cda.

**Manteca:** 20 g

**Leche:** 1 1/2 Tazas

**Fecula De Maiz:** 2 cdas.

### Decoración

**Cerezas:** A gusto

**Hojas verdes:**

**Crema chantilly:** Cantidad necesaria

### Praline de nueces

**Azucar:** 3 cdas.

**Nueces:** 3 cdas.

# Preparación de la Receta

## Bizcochuelo

- Separe las claras de las yemas de *huevo*.
- En un bowl coloque las claras y bata a punto nieve.
- Agregue las yemas, el azúcar y la esencia de vainilla. Bata con ayuda de una batidora hasta formar picos.
- Incorpore la *harina* tamizada con movimientos envolventes.
- Precaliente el horno a 120°.
- En un molde N° 24 previamente enmantecado y enharinado coloque la preparación.
- Lleve a horno moderado durante 15 o 20 minutos.
- Retire el *bizcochuelo*, desmolde y deje reposar varias horas.

## Compota de manzana

- Pele y corte las manzanas verdes en gajos.
- Exprima el *limón*.
- En una olla coloque las manzanas junto con el vino, el azúcar y el *jugo de limón*.
- Tape y deje cocinar las manzanas. Destape la olla y mezcle con cuchara de madera.
- Deje enfriar.

## Crema de chocolate

- En una olla coloque la leche a *hervir*.
- En un bowl coloque la fécula de maíz, el azúcar y el cacao. Mezcle bien.
- Agregue la leche hirviendo, mezclando continuamente.
- Vuelva a colocar en la olla a fuego suave y mezcle hasta que espese.
- Retire del fuego y añada la *manteca*, el *rhum* y mezcle. Deje enfriar.

## Praliné de nueces

- Pique grande las nueces.
- En una sartén coloque el azúcar a derretir hasta lograr un caramelo claro.
- Agregue las nueces picadas y mezcle.
- En la mesada previamente enmantecada coloque el caramelo con las nueces.
- Separe y deje enfriar.
- Con un palo de amasar aplaste el caramelo.

## Armado

- Corte el *bizcochuelo* en tiras finas.
- En una fuente acomode el *bizcochuelo*, encima coloque la compota de **manzana** y nuevamente el *bizcochuelo*.

- Cubra con la *crema* de **chocolate**, espolvoreé con el *praline* de nueces y decore con *crema* chantilly y cerezas. Termine con hojas verdes.
- Lleve a la heladera hasta enfriar.

## Presentación

- Sirva bien frío.

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