

Pastel de Trufa de Chocolate



Ingredientes

Bizcocho

Aceite Vegetal: 60 mililitros
Azúcar moreno: 150 Gramos
Cacao negro en polvo: 60 Gramos
Chocolate: 90 Gramos
Extracto de vainilla: 1 cdta
Huevos grandes: 4 Unidades
Levadura química: 3/4 cdta
Sal: 1/2 cdta

Azúcar: 150 Gramos
Bicarbonato: 1 cdta
Café caliente: 175 mililitros
Yemas: 2 Unidades
Harina: 300 Gramos
Leche: 175 mililitros
Mantequilla: 175 Gramos

Cobertura

Chocolate negro: 180 Gramos
Láminas de oro comestible: c/n
Nata: 125 mililitros

Mantequilla: 30 Gramos

Crema de trufa

Agua: 175 mililitros
Azúcar: 140 Gramos
Chocolate: 90 Gramos
Leche: 175 mililitros
Mantequilla: 45 Gramos

Cacao negro en polvo: 45 Gramos
Yemas: 3 Unidades
Maicena: 30 Gramos

Preparación de la Receta

- Precalentar el horno a una temperatura de 180 °
- Engrasar 3 moldes redondos de 20 cm
- Forrar los fondos con papel vegetal y espolvorear los lados con *harina* quitando el exceso.
- Verter el *café* caliente sobre el **chocolate** en un bol pequeño
- Dejar reposar por un minuto y batir la mezcla hasta que esté suave
- Podemos hacerlo mientras aún esté caliente.
- Tamizar la *harina*, el azúcar, el cacao en polvo, el bicarbonato de sodio, la *levadura* y la sal en el recipiente la batidora con el accesorio de la pala
- Añadir el azúcar moreno, el aceite y los trozos de *mantequilla* mezclándolos a velocidad media, aproximadamente 3 minutos, hasta que los trozos grandes de *mantequilla* ya no sean visibles.
- Batir la leche, los huevos, la yema de *huevo* y la vainilla
- Echar todo a la masa de *harina* y mezclar a velocidad baja hasta que los ingredientes se integren
- Aumentar la velocidad a media, batiendo hasta que la mezcla quede suave y espesa, aproximadamente 1 minuto
- Añadir el *chocolate* fundido y mezclar nuevamente a velocidad media hasta que quede suave, aproximadamente 2 minutos.
- Dividir la masa entre los moldes, dándole un golpe a los moldes para eliminar las burbujas de aire.
- Hornear la masa de 30 a 35 minutos
- Dejar enfriar en los moldes y después desmoldamos para que se enfríe.

Relleno

- En una *cacerola* mediana calentar 125 ml de leche, agua, cacao en polvo y 70 g de azúcar
- Mezclar y dejar a fuego medio.
- Mientras la leche se calienta, en un bol mediano batir 60 ml de leche y agua con 70 g de azúcar, las yemas de *huevo* y la *maicena*.
- En otro bol más grande, poner el *chocolate* y la *mantequilla*.
- Una vez que la leche hierva a fuego lento, verter lentamente sobre la mezcla de *huevo* sin dejar de batir.
- Devolver la mezcla a la *cacerola*
- Continuar batiendo a fuego medio hasta que el relleno espese, se vea brillante y comience a burbujear
- Pasar a un bol con la *mantequilla* y el *chocolate*, batiendo hasta que ambos se derritan
- Añadir la vainilla
- Tapar el bol y dejar enfriar durante una hora a temperatura de ambiente y luego lo enfriaremos durante al menos 4 horas antes de usar.

Cobertura

- Poner el *chocolate* en trozos en un bol.
- Calentar la *nata* y la *mantequilla* a fuego medio hasta que hierva.
- Verter sobre el *chocolate* y dejar reposar un minuto.
- Batir o revolver lentamente la ganache hasta que esté suave.

- Dejar enfriar durante 30 minutos y luego enfriamos durante otros 30 minutos hasta que se pueda untar.

Armado

- Colocar la primera capa del *bizcocho* sobre una fuente
- Extender uniformemente un cuarto del relleno de *chocolate* y cubrir con un segundo *bizcocho*
- Repetir con el relleno y el *bizcocho*
- Extender la mayor parte del relleno restante sobre la parte superior, haciéndolo lo más nivelado posible y usamos el relleno restante para cubrir los laterales
- Si la ganache aún está demasiado fluida, enfriamos el pastel hasta que esté listo.
- Con ayuda de una espátula alisar la ganache en los laterales y el borde superior de la tarta
- Decorar con láminas de oro comestibles

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