Pastel Festivo de Chocolate



Ingredientes

Armado

Crema de mantequilla suiza:
Mermelada de fresa o frambuesa: 250 Gramos
Glaseado de crema de queso:
Sprinkles y/o frutas variadas: c/n

Bizcocho

Aceite Vegetal: 250 miliitros
Bicarbonato De Sodio: 4 cditas.
Cacao en Polvo: 180 Gramos
Harina: 520 Gramos
Sal fina: 1 cdta
Extracto de vainilla: 2 cditas.
Azucar: 800 Gramos
Buttermilk: 500 miliitros
Café caliente: 500 miliitros
Huevos grandes: 4 Unidades
Levadura en polvo: 2 cditas.

Buttermilk

Leche: 500 miliitros
Zumo de limón: 30 miliitros

Crema de mantequilla suiza

Azucar: 340 Gramos
Claras de huevos grandes temperatura ambiente: 6 Unidades
Mantequilla sin sal en trozos: 365 Gramos
Extracto puro de vainilla: 2 cditas.

Glaseado de queso crema

Azúcar glas tamizado: 520 Gramos

Extracto de vainilla: 1 y 1/2 cdta

Mantequilla sin sal temperatura ambiente: 225 Gramos

Queso crema temperatura ambiente: 375 Gramos

Preparación de la Receta

Buttermilk

- Mezclar la leche con el *zumo* de *limón*.
- Remover bien con una cuchara y dejar reposar sobre 10 o 15 minutos
- La leche se volverá un poco más espesa casi como si fuera *yogur*, aparecerá como si se hubiese cortado

Bizcocho

- Precalentar el horno a una temperatura de 180 ° C
- Forrar dos bandejas de 33 × 45 cm con papel vegetal.
- Tamizar el azúcar, la *harina*, el cacao en polvo, el bicarbonato de sodio, la *levadura* en polvo y la sal en un bol grande.
- Añadimos el buttermilk, el *café* caliente, el aceite, los huevos y la vainilla.
- Batir durante aproximadamente un minuto, hasta que la masa quede suave
- Verter la masa en los moldes y hornear durante unos 30 minutos, hasta que un *palillo* insertado en el centro salga limpio.
- Dejar los bizcochos enfriar en sus moldes.

Glaseados de queso crema

- Con una batidora equipada con el accesorio de pala, mezclar la *mantequilla* y el queso *crema* hasta que la mezcla quede suave.
- Añadir el azúcar glas (en dos partes) y la vainilla batiendo primero a velocidad baja y luego aumentando a medio-alto, quitando los residuos de las paredes del recipiente
- Batir hasta que la mezcla quede esponjosa, aproximadamente 2 minutos.
- Taparlo y guardarlo en la nevera
- Al sacarlo lo dejar que se ablande durante unos 30 minutos
- Batir para que quede suave y fácil de untar

Crema de mantequilla suiza

- Echar las claras de 6 huevos y el azúcar en un recipiente de metal.
- Colocar sobre una *cacerola* llena de 5 cm de agua hirviendo a fuego lento
- Batir a mano constantemente hasta que la mezcla alcance una temperatura de 65 °C en un termómetro de repostería, aproximadamente 6 minutos.
- Verter la mezcla a un bol y con una batidora eléctrica batimos a alta velocidad hasta que el merengue se haya enfriado a temperatura ambiente (en este punto mantendrá un pico

rígido).
- Con la batidora a alta velocidad, añadir despacio la *mantequilla* en trozos
- Al principio, el merengue mantendrá su volumen, luego la *crema* de *mantequilla* se desinflará un poco y se volverá muy cremosa.
- Incorporar la vainilla.
- Usar inmediatamente o cubrir y guardar en la nevera o congelador para su uso posterior.

Para usar el glaseado una vez que se haya enfriado

- Lo dejar a temperatura ambiente
- Volver a batirlo para que quede esponjoso y fácil de untar.

Armado

- Cortar cada *bizcocho* por la mitad de modo que tengamos 4 capas de 23 × 33 cm cada una
- Poner la primera capa de *bizcocho* de **chocolate** en una tabla de cortar o en un soporte para las tartas
- Extender una capa uniforme de *crema* de queso (usando aproximadamente un tercio) y luego esparcir 125 ml de mermelada
- Colocar una segunda capa del *bizcocho* y repetir con *crema* de queso, pero sin la mermelada
- Seguir con la tercera capa de *bizcocho*, *crema* de queso , 125 ml restante de mermelada y la capa final de *bizcocho*
- Enfriar la tarta durante una hora antes de glasearla.
- Verter una cantidad generosa de *crema* de *mantequilla* suiza sobre la tarta y extender de tal manera que la tarta esté completamente cubierta y la *crema* esté nivelada
- Aplicar el glaseado a los lados de la tarta, extendiéndolo para que se encuentre con el glaseado que sobresale desde la parte superior para hacer un borde
- Usar el glaseado restante para colocar los detalles alrededor del borde superior y decorar la tarta.

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