

# Pastel fondante de chocolate con conserva de membrillo y sorbete de rosas

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Compota de membrillo

**MEMBRILLO:** 730 g

**Azúcar:** 360 grs.

**Agua:** 1 L

**Canela en rama:** 1 Unidad

### Pastel de chocolate

**Azúcar:** 170 grs.

**Huevos:** 6 Unidades

**Yemas de huevo:** 5 Unidades

**Harina:** 120 grs.

**Chocolate semi amargo:** 250 g

**Mantequilla pomada:** 250 g

### Sorbete de rosas

**Agua de Rosas:** 1 cdita.

**Pétalos de rosa organica:** 12 Unidades

**Isomalt:** 100 g

**Agua:** 1/2 L

**Azúcar:** 340 grs.

**Pulpa de frambuesas:** 1 k

## Preparación de la Receta

### Pastel de chocolate

- Funda el **chocolate** a baño maría, una vez fundido incorpore la *mantequilla* pomada, mezcle hasta integrar.
- Coloque en un bowl las yemas junto con los huevos y el azúcar, mezcle hasta romper el ligue, luego viértalos sobre el *chocolate* en forma de hilo mientras mezcla con una espátula y

- por ultimo agregue la *harina*, mezcle nuevamente hasta lograr una preparación homogénea.
- En moldes individuales previamente enmantecados y enharinados vierta la preparación, solo llene  $\frac{3}{4}$  parte de cada molde.
  - Cocine en horno precalentado a 180°C durante 10 minutos.

## Compota de membrillo

- Pele los membrillos, córtelos al medio y retire el corazón.
- En una olla con abundante agua disponga los membrillos con azúcar y la rama de canela, lleve al fuego y cocine durante 1 hora aproximadamente.

## Sorbete de rosas

- Lleve al fuego una olla con agua y azúcar, una vez que rompa hervor incorpore los pétalos de rosa orgánica, deje *hervir* unos minutos y luego vierta la infusión de pétalos de rosa con los pétalos sobre la pulpa de frambuesas, agregue el agua de rosas y mezcle.
- Vacíe la preparación con los pétalos en la maquina de hacer helado y trabájelo hasta que tome consistencia.
- Lleve una sartén al fuego y agregue el isomalt con una gotita de *color* rosa, deje que se funda hasta lograr un caramelo
- Retire y deje reposar unos segundos.
- En una placa con una *plancha* siliconada forme círculos con el caramelo de isomalt, deje enfriar.

## Armado

- Retire los pasteles de *chocolate* y desmolde.
- En un plato dibuje líneas con salsa de frambuesa y encima acomode un pastel tibio.

## Presentación

- Acompañe con una bocha de sorbete de rosas y la compota de membrillo.
- Espolvoree el paste con azúcar glass y decore con aros de isomalt y pétalos de rosa.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/pastel-fondante-de-chocolate-con-conserva-de-membrillo-y-sorbete-de-rosas>