

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>