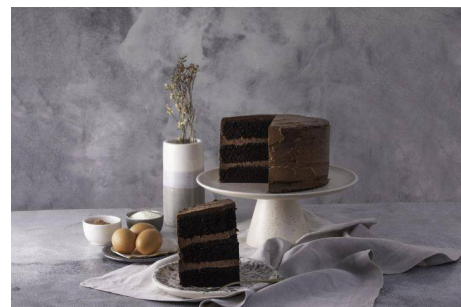


Pastel Negro



Ingredientes

Aceite De Maíz: 120 c.c.

Azucar: 600 Gramos

Buttermilk: 350 c.c.

Huevos: 4 Unidades

Polvo de hornear: 10 Gramos

Agua tibia: 350 c.c.

Bicarbonato: 15 Gramos

Cacao Amargo: 150 Gramos

Harina 0000: 450 Gramos

Crema de cacao

Agua: c/n

Azucar impalpable: 450 Gramos

Esencia De Vainilla: 2 cdas

Queso Crema: 120 Gramos

Cacao Amargo: 80 Gramos

Mantequilla: 180 Gramos

Preparación de la Receta

Masa

- Mezclar *harina*, cacao, polvo de hornear, bicarbonato , azúcar y agregar en el centro huevos con buttermilk, vainilla y el aceite.
- Unir a los secos alternando con el agua tibia .
- Dividir la masa en tres moldes de 24 cm con papel enmantecado.
- Cocinar en horno 175° C por 25 minutos

Crema de cacao

- Batir *mantequilla* pomada con el queso *crema* .
- Añadir vainilla y cacao y una vez integrados, agregar el azúcar de a tercios

- Se puede agregar agua de a poco si es necesario.

Armado

- Colocar un disco de masa y por encima una porción del relleno.
- Cubrir con otro disco de masa y por encima volver a tapar con la *crema* de cacao.
- Acomodar el ultimo disco y cubrir toda la torta con la *crema*, espatulando prolijamente y alisando la superficie.
- Dejar enfriar antes e cortar.

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