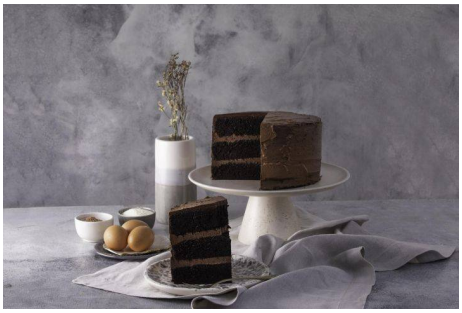
Pastel Negro



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