Pastel Príncipe Alberto



Tiempo de preparación: 80 Min

Ingredientes

Armado

Fresas: c/n A gusto
Granillo de colores: c/n A gusto
Cafe expreso: c/n A gusto

Bizcocho

Azucar: 120 Gramos
Esencia De Vainilla: 1 cda
Huevo: 4 Unidades
Harina: 120 Gramos

Mousse de Chocolate

Agua: 180 Gramos
Agua frìa: c/n A gusto
Almendras picadas: 1/2 ta
Azucar: 100 Gramos
Crema Batida: 600 Gramos
Grenetina: 1 cda
Agua Caliente: c/n A gusto
Avellanas Picadas: 1/2 ta
Chocolate fundido: 160 Gramos
Yemas de huevo: 10 Unidades

Preparación de la Receta

Para el bizcocho

- Batir *huevo*, azúcar y vainilla hasta que doble su tamaño, agregar *harina* previamente cernida e integrar de manera envolvente

- Colocar el batido del *bizcocho* dividido en 3 moldes redondos, llevar al horno a 180ºC durante 10 minutos aproximadamente o hasta que esté bien *cocido*

Para el mousse de chocolate

- Colocar las yemas en una batidora, comenzar a batir hasta que cambien de *color* y doblen su tamaño, por otro lado, en un coludo hacer un jarabe con el agua y el azúcar hasta que el azúcar este disuelta, agregar a las yemas y seguir integrando.
- Agregar el *chocolate* fundido a la preparación de las yemas, continuar batiendo hasta integrar.
- Hidratar la *grenetina* con agua fría, una vez hidratada agregar agua caliente para derretir, agregar la *grenetina* a la mezcla de las yemas, integrar
- Mezclar la *crema* montada con la mezcla de las yemas de manera envolvente hasta tener todo integrado en su totalidad, reservar
- Dividir la mezcla en 2, colocar avellanas y almendras en una de las preparaciones y reservar
- Colocar uno de los bizcochos en un aro de repostería con un acetato
- Bañar el *bizcocho* con *café*, colocar un poco de la *mousse* con avellanas y almendras, colocar otro de los bizcochos, repetir la acción del *café* y nuevamente agregar *mousse* con avellanas y almendras, colocar el ultimo *bizcocho*, mojar con *café* y terminar con *mousse* simple
- Llevar a refrigerar hasta que la cobertura este sólida
- Decorar el pastel con el restante de la *mousse*, fresas y granillo de colores.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pastel-principe-alberto