# 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**