Pastel Triffel



Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Masa

Huevos: 325 grs.
Azucar impalpable: 260 g
Harina 0000: 60 g
Mantequilla derretida: 60 g
Cacao: 70 g
Merengue: 250 g

Relleno

Biscuit de chocolate: 4 Discos
Dulce de leche: Cantidad necesaria
Pionono de chocolate: Cantidad necesaria
Copitos de merengue: Cantidad necesaria
Crema chantilly: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Para la masa

colocar en un taz&oacute

- N los huevos y el azúcar impalpable
- Batir con batidora eléctrica, hasta obtener un batido liviano espumoso.
- Agregar la *harina* y el cacao tamizados
- Integrar con una espátula de goma, realizando movimientos envolventes.
- Hacer el merengue con 225 gramos de claras y 35 gramos de azúcar
- Añadir a la preparación, procurando no bajar la misma.
- Por último, agregar *mantequilla* derretida a temperatura ambiente.
- Colocar la masa a una manga

- Volcarla en un aro sobre en una placa revestida con papel para hornear y así obtener 4 discos
- Colocar en el horno y cocinar a 200 °C durante 16 minutos.

Para el armado

- Colocar una base de telgopor en el aro y revestir el interior con acetato.
- Cortar la Gioconda o pionono de *chocolate* de la misma altura que el aro.
- Forrar el aro con el pionono, siendo prolijo en la unión de las masas
- Emprolijar la altura y el interior.
- En este molde, colocar los discos de biscuit de *chocolate* retirándoles el centro.
- Agregar una capa de dulce de leche, otra de *crema* y una de merenguitos partidos
- Repetir la operación hasta alcanzar 1/2 del alto del molde
- Añadir la pieza de telgopor central.
- Y continuar repitiendo el procedimiento hasta alcanzar el alto del molde
- Levar al frío.
- Cuándo esté lo suficientemente firme, retirar y terminar con la decoración del pastel.

- Si no posees batidora eléctrica, puedes utilizar una procesadora con el globo batidor colocado.
- Recuerda que, a la hora de cocinar, siempre es mejor que los huevos estén a temperatura ambiente.
- ¡Puedes hacer un pionono casero de chocolate!

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