

Pastel Triffel

Tiempo de preparación: 90 Min



Ingredientes

Masa

Huevos: 325 grs.

Azúcar 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 tazó

- 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
 - Llevar al frío.
 - Cuando 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>