Pastel Untuoso de Trufa

Ingredientes

Almendra en polvo: 100 grs
Azucar: 50 grs
Yemas: 6 Unidades
Claras: 4 Unidades
Azúcar Glas: 50 grs
Chocolate amargo: 125 grs
Harina: 40 grs
Mantequilla: 100 grs

Decoración

Betún de chocolate: c/n
Trufas: c/n

Preparación de la Receta

Pastel

- Fundir el *chocolate* a baño María.
- Acremar la *mantequilla* y el azúcar.
- Montar las claras con el azúcar glass a punto de turrón
- Agregar las yemas y batir hasta obtener un punto de listón.
- Integrar el polvo de almendras y la *harina*.
- Integrar a la mezcla de *chocolate* fundido.
- Verter en un molde previamente engrasado y enharinado.
- Hornear a 180 °C por 15 minutos aproximadamente.
- Dejar enfriar.

Decoración

- Decorar con betún de *chocolate* y trufas de *chocolate*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pastel-untuoso-de-trufa