Petit gateau aux chocolat



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Chocolate cobertura: 300 g
Azucar: 200 grs.
Manteca: 200 g
Avellanas: 150 g
Harina: 200 grs.

Relleno

Gelatina sin sabor: 1 Sobre
Mermelada de frambuesas: 2 cdas.
Queso Crema: 300 grs.

Varios

Coulis de frambuesas:
Azucar impalpable: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Pele las avellanas, tueste y procese.
- Pique groseramente el *chocolate*.
- Derrita a baño María la *manteca* con el *chocolate*.
- Bata los huevos con el azúcar a blanco.
- Vierta el *chocolate* fundido.
- Incorpore la *harina* tamizada con movimientos envolventes
- Lleve a un molde forrado con papel *manteca* enmantecado.
- Cocine en horno precalentado a 180ºC durante 35 a 40 minutos aproximadamente.

Relleno

- Disuelva la *gelatina* con un poco de agua a baño María.
- Mezcle el queso *crema* con la mermelada y el kirsch.

- Añada la *gelatina* y rellene una manga de repostería.
- Reserve en la heladera.

Armado

- Corte la genoise en discos, corte cada disco al medio y rellene con la *crema* de frambuesas.

Presentación

- Sirva un disco en el centro de un plato y espolvoree con azúcar impalpable.
- Acompañe con coulis de frambuesas.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/petit-gateau-aux-chocolat