

Príncipe Alberto

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Bizcocho

Azúcar: 150 grs.

Extracto de café: 1 cdita.

Chocolate semiamargo fundido: 100 grs.

Claras de huevo: 6 Unidades

Yemas de huevo: 6 Unidades

Pan molido: 25 grs.

Cremor tártaro: 2 pizcas

Nuez molida: 175 grs.

Decoración

Chocolate fundido: Cantidad necesaria

Acetato: Cantidad necesaria

Relleno

Crema para batir: 500 Ml.

Leche Condensada: 200 Ml.

Chocolate oscuro: 200 grs.

Preparación de la Receta

Príncipe Alberto

Bizcocho

- Batir las claras, el cremor, y 75 grs
- De azúcar para esponjar las claras.
- Agregar el resto del azúcar, las yemas, y revolver.
- Vaciar el extracto de *café* y la nuez molida

- Revolver de manera manual.
- Incorporar el pan molido y el *chocolate* fundido
- Mezclar entre cada ingrediente.
- En un molde con papel siliconado vaciar la mezcla y extender con una espátula.
- Hornear de 15 a 20 minutos a 180° C.
- Dejar enfriar y cortar con aro 3 círculos de *bizcocho*.

Relleno

- Fundir el *chocolate* a baño maría.
- Batir la *crema* hasta que este semimontada.
- Agregar la leche condensada y seguir batiendo.
- Agregar el *chocolate* caliente y revolver manualmente.

Montaje

- Colocar dentro del aro de repostería un círculo de *bizcocho*, vaciar un poco del relleno, poner la segunda capa de *bizcocho*, más relleno, la última capa de *bizcocho* y terminar con betún.
- Dejar reposar en el refrigerador de 4 a 5 horas antes de desmoldar.

Decoración

- En un acetato formar lengüetas de *chocolate* fundido.
- Pegar el acetato para curvar el *chocolate* y refrigerar.
- Cubrir todo el pastel con betún y los caireles de *chocolate*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/principe-alberto>