Pastel Chocoflan

Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Budín

Azucar: 240 Gramos
Chocolate Semiamargo: 245 Gramos
Esencia De Vainilla: 3 cdas
Mantequilla: 180 Gramos
Sal: 1 Pizca
Cacao Amargo: 75 Gramos
Huevos: 6 Unidades
Harina: 180 Gramos
Polvo leudante: 1 y 1/2 cdta

Caramelo

Azucar: 250 Gramos

Flan

Huevos: 9 Unidades
Leche Condensada: 1 y 1/2 Taza
Esencia De Vainilla: 2 cdas
Leche: 1 y 1/2 Taza

Preparación de la Receta

Flan

- En un bol mezclar leche, leche condensada, esencia de vainilla y reservar.

Budín

- Fundir el *chocolate* con la *mantequilla* y reservar.

- Batir los huevos con pizca de sal, azúcar y vainilla hasta *blanquear*.
- Unir el *chocolate* y la *harina* tamizada con el *leudante* y cacao amargo.
- Batir 1 minuto hasta integrar.
- En el molde frio volcar la masa de budín de *chocolate* (reservar 1/3 de la masa para los budines rellenos) y alisar.
- Poner por encima la preparación líquida del flan.
- Cocinar en el horno a baño de maría a 180° C por 1 hora.
- Dejar enfriar 8 horas en heladera y luego desmoldar.
- Servir con frutillas y *arándanos*.

Caramelo

- Fundir e azúcar en olla de fondo grueso agregando de a poco hasta obtener un caramelo rubio dorado.
- Volcar en la base de un molde de tubo central de 28 cm diámetro y alto 8 cm
- Pasar el caramelo por sus paredes y reservar.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/torta-chocoflan