Pastel de Chocolate Light

Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Baño

Gelatina sin sabor: 1 Sobre
Cacao: 80 grs
Leche Evaporada: 100 grs
Agua: 100 Mililitros
Edulcorante en polvo: 10 grs

Decoración

Edulcorante en polvo: 100 grs
Frambuesas: 100 grs
Yogurt griego sin azúcar: 1 Unidad
Menta fresca: c/n

Masa

Aceite De Oliva: 100 Mililitros
Cacao: 80 grs
Harina de reposteria: 130 grs
Polvo de hornear: 10 grs
Huevos: 3 Unidades
Leche Desnatada: 100 Mililitros
Stevia en polvo: 20 grs

Preparación de la Receta

- Batimos los huevos junto con el aceite y la leche
- Agregamos los sólidos previamente tamizados y una vez que obtenemos una *crema* esponjosa, vertemos en un molde de 20 centímetros y horneamos a 180 ºC durante unos 40 minutos o hasta meter un palito y que salga limpio.
- Cuando esté, dejamos enfriar y desmoldamos.

Hacemos el baño mientras tanto

- Llevamos a ebullición la leche evaporada, unimos el cacao y el edulcorante y agregamos la *gelatina* previamente hidratada.
- Bañamos el *bizcocho* y dejamos enfriar para que la *gelatina* cuaje
- Servimos con el yogurt edulcorado, las frambuesas y hojitas de *menta*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/torta-de-chocolate-light