Pastel Navideño

Ingredientes

Harina 0000: 2 Tazas
Bicarbonato: 3/4 cdita
Aceite: 1/2 Taza
Jengibre en polvo: 1 cdita
Leche: 1/2 Taza
Salsa de caramelo: 1 cda
Azúcar mascabo: 2 Tazas
Huevos: 4 Unidades
Extracto de vainilla: 1 cdita
Polvo de hornear: 1 cdita
Sal: c/n

Cobertura

Astillas de chocolate: c/n
Azúcar impalpable cernida: 6 Tazas
Queso tipo americano: 250 grs

Ganache de chocolate

Astillas de chocolate: c/n
Crema de leche: 250 Ml
Chocolate blanco: 300 grs

Preparación de la Receta

- Cremar en batidora los huevos y el azúcar moscabados
- Reservar.

Mezclar por separado los ingredientes húmedos

- Aceite de maíz, leche, extracto de vainilla, salsa de caramelo
- Integrar bien y reservar.

Cernir aparte los ingredientes secos

- *Harina*, polvo de hornear, bicarbonato, sal y *jengibre* en polvo.
- Sin parar de batir, añadir al cremado los ingredientes líquidos y secos en tres veces, empezando y terminando por los secos.
- Llevar la preparación a dos moldes hasta ¾ partes de su capacidad
- Hornear a 180 °C durante 25 minutos o hasta ingresar un *palillo* y que salga seco
- Dejar enfriar.
- Verter la *crema* de leche caliente sobre el *chocolate*
- Dejar descansar unos segundos y batir hasta obtener una *crema* homogénea
- Dejar bajar la temperatura y añadir astillas de *chocolate*, dejar enfriar nuevamente
- Llevar a manga.
- Practicar un corte transversal en los dos bizcochuelos, rellenar con la ganache hasta lograr una torta de 4 pisos
- Con la ganache restante espatular una capa fina exterior, dejar descansar un rato en frío.
- Mezclar 250 gramos de queso tipo americano con 6 a 8 tazas de azúcar impalpable (depende de la consistencia deseada)
- Añadir las astillas de *chocolate*
- Espatular con la preparación toda la torta, decorar con figuras de *jengibre* a gusto.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/torta-navidena-de-virginia-sar