



Pastel de Chocolate

12 raciones



Nivel medio

hasta 40 Min.



Instrucciones:

Utensilios:

molde redondo de 24cm Ø
Espátula
Papel Vegetal
cazo
Cuencos
varillas manuales
Tamiz

Para el bizcocho de chocolate:

226 g mantequilla
226 ml Café
50 g Cacao en polvo Dr.Oetker amargo
120 g chocolate negro
300 g azúcar moreno
10 ml Aroma natural vainilla de Madagascar Dr. Oetker
4 huevos
2 yemas de huevo
150 g harina
1 sobre de Levadura Dr. Oetker Ecológica Dr. Oetker
2 g sal

Para la crema de chocolate:

225 g chocolate negro
30 g mantequilla
25 g azúcar moreno
225 ml nata para montar
100 g Crème Fraiche
1 bote de Fideos sabor Chocolate Dr. Oetker

Antes de empezar:

- 1 Precalentar el horno a 160 °C con ventilación arriba y abajo.
- 2 Engrasar el molde con mantequilla y colocar papel de horno en la base.
- 3 Preparar un baño de maría con un cazo con agua y un cuenco grande a fuego bajo.

Para el preparado del bizcocho de chocolate:

- 4 Colocar la mantequilla y el chocolate en el cuenco y derretir mezclando con una espátula hasta que se hayan derretido por completo.
- 5 Añadir luego el cacao en polvo, el azúcar y el café. Mezclar bien, retirar del calor y dejar que vuelva a temperatura ambiente.
- 6 Añadir el Aroma Natural de Vainilla de Madagascar Dr. Oetker. Agregar los huevos y las yemas y mezclar hasta que la mezcla esté homogénea.





- 7 Tamizar la harina, la levadura química y la sal y añadir en tres veces a la mezcla anterior hasta que esté homogéneo.
- 8 Verter la mezcla en el molde preparado y hornear durante 75' o hasta que al insertar un palillo no queden restos de masa enganchados.
- 9 Dejar enfriar el bizcocho 15 minutos antes de desmoldar y luego dejar enfriar por completo.

Para el preparado de la crema de chocolate:

- 10 Derretir el chocolate en microondas o a baño maría. Reservar.
- 11 Colocar todos los ingredientes excepto la crème fraîche en otro cazo y mezclar hasta que el azúcar y la mantequilla estén derretidos. Retirar del fuego y verter de a poco en tres veces sobre el chocolate derretido, mezclando bien hasta incorporar y obtener una mezcla homogénea y brillante.
- 12 Finalmente añadir la crème fraîche e incorporar con espátula. Llevar la mezcla a la nevera hasta que esté espesa y tenga textura unttable.

Para el montaje del pastel:

- 13 Cortar el bizcocho frío por la mitad y colocar un poco de crema de chocolate en el medio. Esparcir la crema y colocar la otra capa del bizcocho por encima.
- 14 Hacer un "crumb coat" o una primera capa de crema sobre el bizcocho para evitar que las migas se desparramen. Llevar a la nevera por 10 minutos.
- 15 Terminar con el resto de crema de chocolate por encima y decorar con Fideos de Chocolate Dr. Oetker.

Tip from the Test Kitchen

- Se puede utilizar cualquier bizcocho, de cualquier sabor, si salió mal, se hundió, se quemó por fuera, o si hicimos un pastel y tenemos sobrantes de bizcocho. Todo se puede reutilizar.
Para unir las migas podemos utilizar: queso crema, dulce de leche, crema de avellanas y chocolate, leche.
La proporción es por cada 100 grs de bizcocho 15 grs de crema.

