



RECETA DE PASTEL DE CHOCOLATE Y FRESAS



4 personas

INGREDIENTES PARA EL PASTEL

Bandeja para hornear de 2 x 18 cm.
Temperatura del horno: 150 ° C.
2 tazas de harina.
2 tazas de azúcar en polvo.
2 cucharadas de harina de maíz.
¾ taza de cacao en polvo oscuro.
1 cucharadita de espresso (en polvo).
½ cucharadita de bicarbonato de sodio.
1 cucharadita de sal.
4 huevos grandes
¾ taza de aceite vegetal.
2 cucharaditas de extracto de vainilla.
1¼ tazas de agua.

PREPARACIÓN PARA EL PASTEL

1. Para el pastel, mezcla todos los ingredientes en un recipiente y bátilo durante aproximadamente un minuto hasta que la mezcla esté suave y brillante. Hornéalo durante 1 hora. Déjalo reposar hasta que se enfríe por completo.

PREPARACIÓN PARA LA DECORACIÓN DEL CHOCOLATE

1. Derrite el chocolate en un recipiente de plástico en el microondas, revolviendo cada 10 segundos hasta que se derrita la mayor parte.

2. Extiende una fina capa de poco más de la mitad del chocolate en una bandeja de horno y colócalo en tu maravilloso frigorífico NEFF.

3. Sumerge las fresas en el chocolate restante y colócalos en papel de horno. Para la ganache, calienta todos los ingredientes en una sartén a fuego lento mientras revuelves constantemente hasta que quede suave y brillante. Déjalo reposar hasta que se espese un poco y se enfríe.



RECETA DE PASTEL DE CHOCOLOTE Y FRESAS

INGREDIENTES PARA EL GANACHE

1 taza de nata
 $\frac{3}{4}$ taza de chocolate negro, picado
Una pizca de sal marina

INGREDIENTES PARA EL RELLENO

1 taza de mantequilla salada a temperatura ambiente.
2 tazas de azúcar glas tamizada.
1 cucharadita de extracto de vainilla.
 $\frac{1}{2}$ taza de mascarpone.
1 taza de fresas en rodajas.

INGREDIENTES PARA LA DECORACIÓN

2 tazas de chocolate negro picado.
3 tazas de fresas.
 $\frac{1}{2}$ taza de chocolate picado para espolvorear.

PREPARACIÓN PARA EL RELLENO

1. Coloca la mantequilla en un bol de batidora y bata durante 1 minuto. Agrega el azúcar glas y la vainilla y gradualmente incorpóralo a baja velocidad. Luego mezcla a la máxima velocidad hasta que esté suave y esponjoso. Con cuidado, dobla el mascarpone con una espátula hasta que se mezcle.
2. Para armar la torta, córtalos horizontalmente para que tenga 4 esponjas. Extiende la primera capa con un tercio de la crema de mascarpone y un tercio de las fresas en rodajas.
3. Repite el proceso con las otras capas y vierte el ganache sobre el pastel y alísalo usando una espátula. Refrigerar hasta que esté listo. Rompe el chocolate en fragmentos finos.
4. Coloca las fresas alrededor de la parte inferior y en la parte superior de la torta según lo deseado. Suavemente derrite un poco más de chocolate y rocíalo sobre todo el pastel.