

Pastel de ensueño (pastel crujiente de chocolate)

Ingrédients

- 250g de harina
- 55g de cacao en polvo
- 4g de levadura química
- 4g de bicarbonato
- 1 buena pizca de sal
- 200g de azúcar granulada
- 110g de azúcar muscovado o azúcar moreno
- 2 huevos
- 120g de aceite neutro o aceite de avellana
- 180g de crema fresca espesa
- 1 cucharadita de extracto de vainilla
- 240g de café líquido
- 225g de chocolate con leche
- 25g de miel neutra
- 150g de crema líquida entera
- 100g de chocolate con leche
- 120g de puré de avellana
- 100g de galletas crujientes desmenuzadas

Préparation

1. He visto pasar este pastel varias veces en las redes sociales estas últimas semanas, y me pareció tan delicioso que no pude resistir y quise probarlo.
2. Se trata, en definitiva, de una versión aún más chocolatada de mi pastel crujiente de chocolate realizado hace unos meses: un pastel bien chocolatado (tomé la receta de un blog estadounidense), una ganache cremosa y un crujiente con buen sabor a avellana, en resumen, la definición de la felicidad. Ingredientes :He utilizado el jarabe de arce y las nueces de pecán Koro: código ILETAITUNGATEAU para un 5% de descuento en todo el sitio (no afiliado).
3. He utilizado el extracto de vainilla Norohy, el chocolate Jivara y el cacao en polvo de Valrhona : código ILETAITUNGATEAU para un 20% de descuento en todo el sitio (afiliado).
4. Tiempo de preparación: 40 minutos + 30 minutos de cocción + enfriamientoPara un pastel de 20 a 22 cm de diámetro: El pastel de chocolate: de harina de cacao en polvo de levadura química de bicarbonato 1 buena pizca de sal de azúcar granulada de azúcar muscovado o azúcar moreno 2 huevos de aceite neutro o aceite de avellana de crema fresca espesa 1 cucharadita de extracto de vainilla de café líquido Prepara el café y mantenlo caliente durante la preparación del pastel.
5. Tamiza la harina, el cacao, la levadura y el bicarbonato.
6. Agrega la sal y los azúcares.
7. Incorpora luego los huevos, el aceite y la vainilla.
8. Termina añadiendo el café.
9. Vierte la masa en tu aro o molde para pastel engrasado y enharinado.
10. Hornea en el horno precalentado a 175°C durante aproximadamente 30 minutos.
11. Luego, déjalo enfriar.
12. La ganache: de chocolate con leche de miel neutra de crema líquida entera Calienta la crema con la miel.
13. Derrite el chocolate suavemente al baño maría o en el microondas.

14. Vierte la crema caliente poco a poco sobre el chocolate mezclando bien para obtener una ganache suave y brillante.
15. Déjala cristalizar ligeramente, luego extiéndela sobre el pastel enfriado.
16. El crujiente: de chocolate con leche de puré de avellana de galletas crujientes desmenuzadas Derrite el chocolate con el puré de avellana.
17. Luego agrega las galletas crujientes desmenuzadas.
18. Extiende el crujiente sobre la ganache y deja cristalizar antes de disfrutar.

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com