

Maravilloso café - chocolate

Ingrédients

- 150g de claras de huevo
- 150g de azúcar granulada
- 150g de azúcar glas
- 30g de cacao
- 700g de crema líquida entera
- 50g de azúcar glas
- 30g de Trablit
- 150g de mascarpone

Préparation

1. Comience a batir las claras a punto de nieve.
2. Aparte, mezcle los dos tipos de azúcar.
3. Cuando las claras comiencen a endurecerse, añada poco a poco los azúcares (espere a que cada cucharada de azúcar esté bien incorporada a las claras antes de añadir una nueva).
4. Una vez incorporado todo el azúcar y el merengue esté bien firme, liso y brillante, añada el cacao en polvo sin azúcar y mézclelo suavemente con una espátula.
5. Una vez que el merengue esté homogéneo, forma tres círculos de 18 cm de diámetro en una bandeja cubierta con papel pergamino.
6. Coloque en el horno precalentado a 100°C durante aproximadamente 1h.
7. Cuando los merengues se hayan enfriado, prepare la chantilly: comience a batir la crema líquida.
8. Cuando empiece a estar firme, añada el azúcar glas, luego el mascarpone y finalmente el trablit.
9. Si no tiene, puede usar extracto de café o incluso un café muy concentrado, pero en ese caso no conozco las cantidades, así que añada el café poco a poco probando la chantilly con cada adición.
10. Reserve la chantilly en frío mientras monta el pastel.
11. Montaje: QS de virutas de chocolate Opcional: decoraciones de chocolate (realicé círculos de chocolate de dos tamaños diferentes para decorar mi pastel).
12. Sobre la primera placa de merengue, coloque un poco de chantilly de café.
13. Cubra con una segunda placa de merengue, nuevamente chantilly y luego cubra la chantilly con virutas de chocolate.
14. Finalmente, coloque la última placa de merengue y luego cubra todo el pastel con chantilly.
15. Espolvoree el contorno con virutas de chocolate, luego decore según sus deseos: con chocolate, merengues, chantilly.
16. luego ¡disfrute!
17. ;-) (El pastel debe mantenerse refrigerado por supuesto).