Pastel de vainilla y chocolate sin horno

Tiempo de preparación	Porciones	Ideal para	Nivel
2:10 min.	12	Postres	Fácil

.

Ingredientes

Para la base:

3 tazas de galletas de chocolate molidas

1 taza de mantequilla

Aceite en aerosol, cantidad necesaria

Para el pastel:

6 piezas de Huevo San Juan

? de taza de aceite vegetal

1 taza de azúcar

½ taza de cocoa en polvo

1 ½ cucharaditas de polvo para hornear

1 cucharadita de esencia de vainilla

2 ¾ de taza de harina

1 ½ tazas de leche

Mantequilla, cantidad necesaria

Para el betún:

4 tazas de crema para batir

1 taza de polvo para preparar leche sabor vainilla

3 tazas de ganache de chocolate

Chocolate semiamargo en barra, cantidad necesaria

Preparación

Para la base:

En un tazón mezcla la galletas de chocolate molidas con la mantequilla derretida hasta integrar muy bien y formar una mezcla compacta.

Cubre un aro de 20 centímetros de diámetro por 8 centímetros de alto con plástico adherente de manera que se forme una base. Engrasa muy bien con un poco de aceite en aerosol. Vierte la mezcla de galleta y distribuye por toda la superficie; con ayuda de un vaso, aplana hasta compactar muy bien la mezcla y formar una base de galleta. Refrigera hasta su uso.

Para el bizcocho:

Licúa a velocidad media las piezas de Huevo San Juan con el aceite vegetal, el azúcar, la cocoa en polvo, el polvo para hornear y la esencia de vainilla. Baja la velocidad de la licuadora y, sin dejar de licuar, agrega poco a poco la harina junto con la leche; notarás cómo obtienes una mezcla semi espesa. Si es necesario, prepara el bizcocho en dos tandas. Una vez listo, reserva.

Engrasa un sartén de 20 centímetros con un poco de mantequilla, vierte la mezcla del bizcocho y tapa; lleva a cocción a fuego muy bajo y cocina en la estufa por 40 minutos, o hasta que el bizcocho se encuentre listo. Retira del fuego, desmolda, deja enfriar y corta por la mitad de manera horizontal para obtener dos partes. Reserva.

Para el betún:

Vierte la crema para batir en un tazón amplio, agrega la leche en polvo sabor vainilla y usa una batidora de mano eléctrica para doblar su tamaño y obtener una mezcla firme; coloca en una manga y reserva en refrigeración.

Arma tu pastel. Saca el aro con la base de chocolate y coloca encima una porción de betún de vainilla, aplana muy bien; después, encima coloca el bizcocho de chocolate al tamaño del aro y repite la capa de betún, bizcocho y finalmente, betún. Enfría por al menos 30 minutos.

Una vez que el pastel se encuentre muy frío, desmolda, coloca en una rejilla y cubre con ganache de chocolate, apóyate de una espátula de pastelería. Enfría nuevamente. Una vez que el chocolate se solidifique, decora con virutas de chocolate, las puedes sacar de una barra de chocolate con el pelapapas. Tu pastel está listo para servirse.