

Pastel Red Velvet



Tiempo de
preparación

90 min.

Porciones

10

Ideal para

Postres

Nivel

Fácil

Ingredientes

Este delicioso pastel tiene unos toques de menta y chocolate que te va a encantar. Es un hermoso pastel ideal para esta época navideña por sus colores y sabores.

- 2 ½ tazas de harina.

- 1 cucharada de polvo para hornear.

- 1 ½ cucharada de bicarbonato de sodio.
- ¼ taza de cocoa sin azúcar.
- 1 ½ taza de azúcar.
- ½ cucharada de sal.
- 1 ½ taza de mantequilla en cuadros a temperatura ambiente.
- 1 taza de aceite vegetal.
- 2 piezas de Huevo San Juan.
- 1 cucharada de vinagre blanco.
- 2 cucharadas de vainilla.
- 2 cucharadas de colorante rojo.
- 1 taza de dulces de chocolate blanco con menta.
- 2 tazas de chocolate oscuro.
- 1 taza de crema para batir.
- 2 tazas de chocolate blanco.
- 1 taza de crema para batir.

Cantidades necesarias de:

- Cerezas naturales.
- Romero.
- Dulces de menta.

Preparación

1. Precalienta el horno a 180°. *TIP Te recomendamos agregarle queso de cabra si no quieres meter al horno.*
2. Barniza dos moldes para pastel con mantequilla y espolvorea con harina. Reserva .
3. En un bowl pasa por un colador la harina, la cocoa, el polvo para hornear y el bicarbonato. Agrega el azúcar, la sal, mezcla y reserva.

4. En otro bowl, con ayuda de un globo, bate la mantequilla hasta que este suave y agrega el aceite en forma de hilo, los Huevos San Juan®, el vinagre, la vainilla y el colorante, incorpora todo perfectamente.
5. Agrega poco a poco los ingredientes secos y mezcla lentamente de forma envolvente. Agrega los dulces troceados y mezcla.
6. Agrega a los moldes la mezcla de pastel y hornea por 35 min.
7. Para la ganache calienta por separado cada una de las cremas para batir, dejar hervir y agregarlo a cada uno de los chocolates; mezcla hasta que el chocolate se derrita por completo. Reserva.
8. Para formar el pastel coloca una de las capas de pastel, encima forma bombones agregando la ganache de chocolate oscuro a una manga pastelera y otro para la ganache chocolate blanco, altérnalos uno a uno.
9. Agrega otra capa de pastel y otra de ganache así dos veces más y en la última capa termina con ganache, decora con cerezas, romero y dulces de menta.