Pastel Dobos

Tiempo de preparación	Porciones	Ideal para	Nivel
180 min.	10	Postres	Fácil

.

Ingredientes

Para la base de bizcocho:

3pza. Huevo San Juan

90gr. Azúcar glass

90gr. Harina

Cantidad necesaria Esencia de vainilla

Para la crema de chocolate:

125gr. Chocolate.

150gr. Azúcar glass.

3pza. Claras de huevo San Juan

225gr. Mantequilla a punto de pomada.

Una pizca de sal.

Para la cobertura de caramelo:

150gr. Azúcar.

120ml.crema para batir.

60 gr. Mantequilla.

3 cucharadas de agua.

Virutas de chocolate para el adorno.

Preparación

Para el bizcocho:

1. En un bowl ponemos los huevos, el azúcar glass y la esencia de vainilla. Batimos hasta que la mezcla doble su volumen.

2. Incorporamos, con movimiento envolventes, la harina tamizada.

3. Colocar sobre el molde engrasado y enharinado, con esta masa tenemos que hacer seis bases, para ello ponemos papel de hornear sobre la placa del horno y trazamos tres círculos de 20 cm. Extendemos parte de la masa dentro de los círculos trazados, la cantidad justa para rellenarlos. Horneamos a 180º durante 10 minutos. Repetimos la operación trazando otros tres círculos. Dejamos enfriar.

Para la crema de chocolate:

1. En un bowl acremar la mantequilla con el azúcar glass a punto de pomada.

2. Añadimos las claras San Juan poco a poco y a temperatura ambiente y continuar trabajando a que esponje.

3. Agregamos el chocolate fundido y dejamos reposar esta mezcla por espacio de una hora.

De la cobertura de caramelo:

1. En un cazo ponemos el azúcar junto con las cucharadas de agua y llevamos a ebullición hasta con- seguir un caramelo de tono dorado. Retiramos del fuego y le añadimos la mantequilla cortada en trocitos; a continuación la nata líquida previamente calentada. Volvemos a poner al fuego hasta que alcance una temperatura de 108°c Apartamos del fuego y utilizar.

Montaje del pastel:

1. En primer lugar, situamos una de las bases de bizcocho sobre una rejilla y la cubrimos con la cobertura de caramelo, reservamos.

2. Las otras bases las vamos alternando, untándolas con la crema de chocolate; también untamos con esta crema los laterales de la tarta. Adornamos el lateral de la tarta con las virutas de chocolate. Marcamos los cortes en la base que habíamos reservado con la cobertura de caramelo y, a continuación, la situamos encima de la tarta. Dibujamos unos rizos con la crema de chocolate.