

GERMAN CHOCOLATE CAKE

Tiempo de preparación: 30 minutos

Tiempo de cocción: 35 minutos

Tiempo de enfriamiento: 2 horas

Ideal para 6 a 8 personas



Ingredientes:

Para hacer el pastel:

- 2 tazas de harina para todo uso
- 1 ½ tazas de azúcar granulada
- ½ taza de cacao en polvo sin azúcar
- 2 cucharaditas de bicarbonato de sodio
- 1 cucharadita de polvo de hornear
- 1 cucharadita de sal
- 2 huevos grandes
- 1 taza de suero de leche (buttermilk)
- ¾ taza de agua tibia + ¼ taza de café fuerte
- ⅓ taza de aceite vegetal
- 1 ½ cucharaditas de extracto de vainilla

Frosting de Coco y Pecanas:

- ½ taza de mantequilla amarilla (con sal)
- ½ taza de azúcar granulada
- ½ taza de azúcar morena
- 3 yemas de huevo grandes
- 1 Lata de 12 onzas de leche evaporada*
- 2 cucharaditas de extracto de vainilla
- 1 ½ tazas de hojuelas de coco sin azúcar
- 1 taza de pecanas picadas

Instrucciones

Para hacer el pastel:

1. Precalentar el horno a 350 F (180 C), preparar dos moldes de pastel redondos de 9 pulgadas cada uno, cubre el fondo con papel de hornear y las orillas con mantequilla.
2. En un recipiente grande, agrega la harina, el azúcar, el cacao, el bicarbonato de sodio, el polvo de hornear y la sal, batir hasta que se mezclen.

3. Incorpora los huevos, el suero de leche, el agua tibia, el aceite y la vainilla y batir a velocidad media hasta que quede suave (la consistencia es bastante líquida)
4. Divide la masa uniformemente entre los dos moldes que teníamos preparados y hornea durante 30-35 minutos hasta que al insertar un palillo en el centro del pastel, este salga limpio.
5. Enfriar sobre rejillas durante 15 minutos y luego voltear los pasteles sobre las rejillas y dejar que se enfríen por completo.

Para hacer el frosting de coco y pecanas:

1. En una sartén mediana, derrite la mantequilla a temperatura media, agregar azúcar granulada y el azúcar morena batir hasta que se mezclen.
2. Agregar las yemas de huevo, la leche evaporada y el extracto de vainilla y cocinar a fuego medio durante 12 a 14 minutos hasta que espese, revolviendo con frecuencia.
3. Retira del fuego y agrega las hojuelas de coco y las nueces. Dejar enfriar completamente antes de armar el pastel.

Para ensamblar el pastel:

1. En una base para pastel coloca una de las tortas de pastel y luego toma la mitad del frosting y untarlo sobre este, colocar la otra torta pastel encima y esparcir la otra mitad del frosting. Listo para disfrutar.

Notas:

*El suero de leche lo puedes hacer en casa: 1 taza de leche + 1 cucharada de jugo de limón o vinagre blanco, dejarlo reposar entre 5 a 10 minutos y listo.

*La leche evaporada en Holanda la puedes comprar en una tienda de Expats o en el supermercado la encuentras como Leche para el Cafe.

* Guarde su pastel de chocolate alemán en un recipiente hermético a temperatura ambiente hasta por 5 días

*El frosting se puede preparar con anticipación y colocarlo en un recipiente tapado en el refrigerador, durará de 1 a 2 semanas, dependiendo de la frescura de los ingredientes utilizados. Retira el frosting del refrigerador una hora antes de que estés lista para armar el pastel, para que esté a temperatura ambiente.

www.unapizcadeluna.com