

PASTEL DE CHOCOLATE

Ingredientes

Para hacer el pastel

- ½ taza de crema ácida (sour cream)
- 1 taza de suero de leche* (buttermilk)
- 3 huevos grandes
- 1 ½ taza de café caliente fuerte*
- ¾ taza de aceite vegetal
- 1 cucharada de extracto de vainilla
- 3 tazas de harina para todo uso
- 2 ⅔ taza de azúcar granulada
- ½ taza de cacao en polvo
- 1 ½ cucharadita de polvo de hornear
- 1 cucharada de bicarbonato de sodio
- 1 cucharadita de sal



Para la crema de mantequilla de chocolate:

- 1 ½ lb de azúcar pulverizada
- 1 ½ taza de mantequilla sin sal a temperatura ambiente (338g)
- ¼ taza de crema dulce para batir
- ¼ taza de cacao en polvo
- 1 cucharadita de vainilla opcional
- 1 cucharadita de expreso opcional
- ¼ cucharadita de sal
- ¼ taza de chocolate semidulce (Yo utilicé chocolate chips normales, y quedo buenísimo)

Instrucciones

Para hacer el pastel:

1. Prepara tus moldes con mantequilla y harina (3 moldes para pasteles de ocho pulgadas o 2 de 10 pulgadas).
2. Cernir (colar) los ingredientes secos (incluida el azúcar) en el recipiente de la batidora que vayas a utilizar, batir para combinar.
3. Agrega los ingredientes húmedos (incluido el café caliente) en un recipiente grande y mezcla bien. Luego agregarlos donde están los ingredientes secos.
4. Batir para combinar, seguir mezclando a velocidad lenta durante aproximadamente un minuto.
5. Distribuye la masa de manera uniforme en los moldes que tienes listos y hornea durante unos 35-40 minutos a 350 F (176 C) o hasta que al insertar un palillo en el centro salga limpio.
6. Una vez listas, deja enfriar durante 10 minutos y luego invierte sobre rejillas de alambre para enfriar completamente.

Para hacer la crema de mantequilla de chocolate:

1. En un recipiente pequeño, combina el chocolate semidulce con 2 cucharadas de crema dulce y luego cocina en el microondas durante 40 segundos a media potencia. Revuelve para combinar y deja al lado. (A esta mezcla se le llama Ganache de chocolate)
2. Batir la mantequilla durante unos 2 minutos, con tu batidora de mano o de pie, cuando esté cremosa agrega $\frac{1}{4}$ de taza de cacao en polvo y la sal, mezcla para combinar.
3. Raspa las orillas del recipiente, para quitar lo que haya quedado sin mezclarse; agrega lentamente la azúcar pulverizada (para que no levante nube de polvo).
4. Agrega la crema dulce y vainilla y el espresso, si lo vas a utilizar, mezclar bien hasta que tenga una consistencia cremosa y uniforme de color.
5. Incorporar el ganache de chocolate derretido que tenías listo, unos 30 segundos, y listo!

Para ensamblar pastel:

1. Coloca crema de mantequilla de chocolate entre cada capa del pastel.
2. Luego coloca la crema de mantequilla de chocolate en el exterior del pastel. Alisa con una espátula o lo que tengas a mano (yo utilizo un cuchillo y una espátula)
3. Y por último, agrega una capa de crema de mantequilla de chocolate a la superficie del pastel, con mucho cuidado, siempre utilizando la espátula para ponerlo en todo el pastel.
4. Cuando ya esté todo el pastel con la crema, toma un poco del cacao o pedacitos de chocolate y con tus dedos ve colocándolos poco a poco en la parte inferior del pastel, con calma, se caerán varios, pero no pasa nada.

Notas:

*Para hacer el suero de leche (buttermilk) agregar a 1 taza de leche, 1 cucharada de jugo de limón o vinagre, dejar reposar 10 minutos y listo.

*Con estas cantidades, tendrás un pastel para 10 o 12 personas dependiendo de qué tamaños los cortes, yo lo hice cortando todo a la mitad, por que solo era para 3 personas. Y utilice moldes de 20 centímetros.

*Para que al hornear tus pasteles salgan uniformes y planos, utiliza unas bandas para hornear, las puedes encontrar en Amazon o en lugares especializados en pastelería. Yo no tengo de esos, pero los hago con papel aluminio y papel toalla mojado. Corta una pieza grande de papel aluminio que te cubra todo el molde de pastel, luego tomas un pedazo del mismo tamaño del papel toalla y lo mojas bien,

escurrirlo un poco y lo pones en el medio del papel aluminio, luego cierra el papel para que te quede una pieza larga, y esta la enrollas en tu molde... y así tendrás pasteles planos.

www.unapizcadeluna.com