Pastel de chocolate y remolacha

Dificultad:

Tiempo de preparación: 30min , Tiempo de cocción: 40min
Tiempo total: 1hrs. 10min , Número de porciones: **6**

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: https://srecetas.es/pastel-de-chocolate-y-remolacha

Preparación

Unte con manteca un molde desmontable de 20 cm y forre el fondo con papel manteca. Precaliente el horno a 180°C. En un recipiente grande, ponga agua caliente a hervir y derrita el chocolate a baño maría, revolviendo lo menos posible. Apague el fuego pero deje el recipiente sobre el agua caliente. Vierta el café espresso caliente y revuelva. A continuación, añada los trozos de manteca y mezcle suavemente en el chocolate. Deje que la manteca se derrita sola. Tamizar juntos la harina, el cacao en polvo, y el polvo de hornear en un recipiente aparte. Retire el chocolate con la manteca del fuego y deje reposar durante unos minutos para que se enfríen, luego añada las yemas de huevo y revuelva. Agregue la remolacha hecha puré. Aparte, bata las claras con una pizca de sal a punto de nieve. Poco a poco, agréguele el azúcar con una espátula, luego introducir a la mezcla de chocolate derretido, teniendo cuidado de no mezclar en exceso. Agregue los ingredientes secos. Intruduzca la mezcla en el molde preparado y reduzca la temperatura del horno a 160°C. Hornee el pastel durante 40 minutos, o hasta que los

Ingredientes

- 200 grs. Chocolate negro picado
- 60 cc. Café espresso (o agua)
- 200 grs. Manteca en cubos a tem. ambiente
- 240 grs. Remolacha cocida hecha puré
- 5 Huevos
- 1 cantidad mínima Sal
- 200 grs. Azúcar impalpable
- 135 grs. Harina
- 3 cucharada/s Cacao
- 1 1/4 cucharadita/s Polvo de hornear
- 1 poco Mascarpone
- 2 Remolachas cortadas en rodajas
- 150 cc. Agua
- 150 grs. Azúcar

Categorías

Un día normal, Cumpleaños, Año Nuevo, Día Especial, Día de San Valentín, Todo el año, Lácteos y huevos, Vegetales, Exótica, Ingrediente extra, Familia, Gourmet, Una cocinera experta, Visitas

lados se separenr, pero el centro todavía es sólo un poco tambaleante. No sobrecocina. Deje enfriar el bizcocho completamente, y luego retírelo del molde. Para la remolacha confitada: Precaliente el horno a 100°C. Forrar un molde con papel manteca. Llevar el agua y el azúcar a hervir en una olla pequeña, revolviendo constantemente hasta que el azúcar se disuelva. Retirar del fuego y añadir la remolacha. Dejar en remojo durante 30 minutos. Transfiera la remolacha a una bandeja para hornear y hornee hasta que esté firme, aproximadamente una hora. Retire del hono y deje enfriar completamente. Conservar en un recipiente hermético.