



Pastel de chocolate con Arándano



Difícil



90 minutos



8 porciones

Ingredientes

2½ tazas	harina
½ cucharadita	polvos para hornear
1 cucharadita	sal
½ cucharadita	bicarbonato
1⅓ tazas	cocoa
2 tazas	agua hirviendo
1 taza y 2 cucharadas	mantequilla
2¼ tazas	azúcar mascabado
3	huevos
1 taza	mezcla de tres leches
1 taza	Jalea de Arándano de Estados Unidos
½ taza	Arándanos deshidratados de Estados Unidos

Betún de queso crema y arándano	
2 cucharadas	crema ácida
½ taza	mantequilla a temperatura ambiente
1½ tazas	queso crema a temperatura ambiente
2⅔ tazas	azúcar glass cernida
1 cucharadita	extracto de vainilla
½ taza	Jalea de Arándano de Estados Unidos
½ taza	Arándanos deshidratados de Estados Unidos
	Pétalos de rosa orgánica, cristalizados con clara de huevo y azúcar

Preparación

Pastel de chocolate: Caliente el horno a 180°C. Cierna la harina con los polvos para hornear, sal y bicarbonato. Disuelva la cocoa con el agua y déjela enfriar.

Acreme la mantequilla, agregue gradualmente el azúcar; cuando esté pálida y ligera, incorpore los huevos de uno en uno; combine alternando con la mezcla de harina y la cocoa. Vacíe en los moldes y hornee durante 40 minutos o hasta que esté cocido. Déjelo enfriar antes de rebanarlo. Rebane el pastel a la mitad y agregue la mitad de las tres leches. Entibie la Jalea con los Arándanos deshidratados, agregando un



poquito de agua si fuera necesario para que sea más fácil de untar; cubra el pastel. Coloque encima la otra mitad del pastel y báñelo con el resto de la mezcla tres leches.

Betún de queso crema y Arándano: Bata la crema con la mantequilla hasta que estén integradas; agregue el queso crema y continúe trabajando agregando el azúcar hasta que esté cremoso; añada el extracto de vainilla. Cubra el pastel con el betún. Entibie la Jalea de Arándano para suavizarla, decore la superficie con la jalea, los arándanos deshidratados y los pétalos de rosa.