Pastel de Bizcocho y Mousse de Chocolate

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Flor Roja

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Moderna
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 6 personas :

- 8 huevos
- 120 gr. de azúcar
- 360 gr. de chocolate fondant
- 90 gr. de mantequilla
- 170 gr. de crema inglesa
- 110 gr. de chocolate negro
- 220 gr. de nata montada

Preparación:

Paso 1

Separamos las claras de las yemas de ocho huevos y montamos cuatro de éstas últimas junto con el azúcar. Reservamos las ocho claras. Aparte, fundimos 280 gr. de chocolate fondant con 70 gr. de mantequilla en el microondas y añadimos a la mezcla anterior. Removemos bien. Cogemos las claras que teníamos reservadas y las montamos a punto de nieve. Las añadimos a la mezcla que hemos obtenido anteriormente poco a poco, realizando movimientos envolventes. Ponemos el horno a precalentar a 210º C, con calor por arriba y por abajo. Mientras se calienta, forramos una bandeja grande con papel de horno y vertemos sobre él la pasta que hemos conseguido, extendiéndola bien. Dejamos que se hornee durante unos siete minutos, aproximadamente, y después sacamos y dejamos enfriar.

Paso 2

Posteriormente, cortamos la plancha en dos láminas. Mientras se enfría, vamos preparando la mousse. Para ello calentamos la crema inglesa a 55º C y sobre ella ponemos el chocolate negro, en trozos pequeños. Mezclamos bien y, cuando la mezcla se haya enfriado, incorporamos la nata montada muy suavemente.

Removemos para integrar todos los ingredientes y reservamos en el frigorífico. Para el montaje ponemos en una bandeja una plancha de bizcocho y sobre ella una capa de mousse de chocolate. A continuación se coloca otra plancha de bizcocho y sobre ella una capa de mousse. Tapamos con film transparente e introducimos la bandeja en el frigorífico para que la mousse tome cuerpo.

Paso 3

Mientras, vamos preparando la cobertura. Para ello fundimos 80 gr. de chocolate fondant y 20 gr. de mantequilla dejándolos unos segundos en el microondas. Removemos bien hasta integrar los dos ingredientes. Sacamos el pastel del frigorífico, retiramos el film y cubrimos la última capa de mousse con la cobertura, extendiéndola para que quede lisa. Podemos adornar con alguna onza de chocolate o similar. Después, introduciremos en el frigorífico hasta el momento de consumir el pastel.