



Comer, beber, pero no por el exceso de residuos (Al-A'raf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Turco recetas de cocina

Pastel de crema de chocolate

Çikolatalı Yaş Pasta



4 huevos
1 vaso de harina
1 vaso de azúcar granulada
1 paquete de polvo de hornear
2 cucharadas de cacao

Por Cream:
2 vaso de leche
1 cucharada de fécula
1 cucharada de harina
2 cucharadas de cacao
1 huevo
2 cucharada de azúcar granulada
1 plátano
1/3 vaso de chocolate chips

Por Jarabe:
1 vaso de agua
1 cucharada de azúcar granulada

Para Cubrir:
1 vaso de agua
1 vaso de leche
2 cucharadas de azúcar granulada
2 cucharadas de cacao
2 cucharadas de fécula
2 cucharadas de harina
1 pack de vainilla
1/2 cucharadita de margarina

- # Mezcle los huevos, la harina y el azúcar durante unos 10-15 minutos.
- # Agregar la levadura en polvo y cacao y, a continuación, mezclar un poco.
- # Verter en un molde engrasado.
- # Precalentar el horno a 175 C, y cocinar durante unos 45-50 minutos.
- # Después de descansar el pastel alrededor de una hora, corte transversal sabio en 2 piezas.
- # Para preparar la crema, añadir la leche, almidón, harina, huevo, azúcar granulada y, el cacao en una vasija de agua fría mientras se encuentran, y luego cocinar hasta que se alcanza una consistencia espesa pudín. Y luego dejar que la crema de pie para refrescarse.
- # Mezcle la crema fría durante unos 2-3 minutos. Añada 1 / 3 taza de chocolate chips y los plátanos en rodajas finas.
- # Remueva bien.
- # De esta manera tu crema está listo.
- # Vierta la mitad de los jarabe que se prepara disolviendo 1 cucharada de azúcar 1 taza de agua en todos los más de la mitad de la torta.
- # Coloque esta mitad de la torta en el molde que el pastel cocido.
- # Verter la crema en todo el pastel y el pastel aplanar mientras está en el molde aún.
- # Coloque la mitad restante de la torta de la crema y vierta el resto de jarabe de todo muy bien. Y luego descansar en la nevera durante 1 hora.
- # Justo antes de poner fin a la 1 hora de tiempo de descanso, preparar la crema que cubre.
- # Para preparar la cobertura poner crema 1 taza de leche, 1 taza de agua, azúcar granulada, el cacao, el almidón y la harina, mezclar todos ellos por completo mientras están aún en frío, y luego revuelva constantemente, si bien es más de calor.
- # Si bien la crema llega a la coherencia que tiene un poco espesor, pero aún líquida, de sacarlo de la estufa, y luego agregar la vainilla y margarina y mezclar.
- # Vierta esta crema sobre el pastel que está en reposo en la nevera.
- # No hay necesidad de aplanar su parte superior, pero se puede aplanar su lado a la ayuda de un cuchillo.
- # Usted puede servir la crema tarta después de descansar en el refrigerador por unas 2 horas.

Nota: Se puede adornar la torta con crema de plátano o chocolate rallado.

© ml.md (Español) Receta #: 373 | Nombre de la receta: Pastel de crema de chocolate | Historia: 31.03.2025 - 23:01