



PASTEL DE CHOCOLATE ESPONJOSO

270 g / molde

Ingredientes

• Corman Nata Selección 35,1% MG	240 g
• Huevos	500 g
• Azúcar invertido	150 g
• Azúcar	250 g
• Almendras molidas	150 g
• Harina	240 g
• Cacao en polvo	50 g
• Bicarbonato	8 g
• Corman Mantequilla Clarificada Líquida 99 .9% MG	170 g
• Chocolate amargo	100 g
• Licor de chocolate	45 g

Método

- Mezclar los huevos, el azúcar invertido y el azúcar.
- Añadir las almendras molidas, el cacao en polvo, la harina, el bicarbonato y mezclar delicadamente.
- Incorporar la nata, la mantequilla líquida, el licor de chocolate y el chocolate amargo derretido.
- Cocer a 180 °C durante 35 minutos.
- Decorar con la pasta filo cocida y con hilos de caramelo.