

PASTEL FIESTA EN EL COLE:

INGREDIENTES

4 huevos
130 de azúcar
180 g de harina
20 g de levadura
Un pellizco de sal
Una tasita de chocolate fundido.

Para el relleno:

150 g de chocolate para fundir
120 g de azúcar
100 g De mantequilla
100 g nata líquida
4 huevos
50 g de brandy

Para la cobertura:

30 g Aceite de girasol
200 g de chocolate para fundir

PREPARACIÓN

Prepare el bizcocho. Ponga la mariposa en las cuchillas. Vierta en el vaso el azúcar y los huevos Programe 2 minutos 40° velocidad 3. Quite temperatura y bata 2 minutos a velocidad 3. Incorpore la harina y la levadura, junto con la sal y programe 5 segundos velocidad 3. Añada el chocolate fundido y mezcle 5 segundos velocidad 3.

Vierta esta mezcla en la bandeja del horno, previamente engrasada. Deberá quedar bien extendida con una altura máxima de $\frac{1}{2}$ cm. Introdúzcala en el horno, previamente calentado, a 180° durante 10 ó 15 minutos. Desmolde sobre un paño húmedo, enróllelo y déjelo enfriar.

Mientras tanto glasee, el azúcar a velocidad 9. Incorpore el chocolate troceado y triture en velocidad 9. A continuación, añada la mantequilla, los huevos, nata y brandy..Ponga el Cestillo. Programe 7 minutos 90° velocidad 3.

Desenrolle el bizcocho, extienda la crema sobre el bizcocho y enróllelo de nuevo. Introduzca en el vaso el aceite de girasol y caliéntelo hasta 100° añada el chocolate y mezcle en velocidad 1 hasta que se funda. Cubra el bizcocho y adorne con gominolas o lacasitos.