

PASTEL DE CHOCOLATE DE FIESTA

CREMA DE MANTEQUILLA DOBLE Y MANDARINAS EN CONSERVA

PARA 20 PORCIONES | TIEMPO: 1 HORA, Y ALGO MÁS PARA ENFRIAR

450 g de mantequilla sin sal en pomada, y un poco más para engrasar	2 cucharaditas de levadura en polvo
650 g de azúcar glas	75 g de cacao en polvo
4 huevos grandes	1 lata (de 300 g) de gajos de mandarina en zumo
250 g de harina con levadura	150 g de queso crema ligero

Precalentar el horno a 180 °C. Engrasar una fuente refractaria (25 × 30 cm) y forrarla con papel de horno húmedo. En un robot de cocina, batir 250 g de mantequilla y otros 250 g de azúcar glas, cascar los huevos, incorporar la harina, la levadura, 50 g de cacao y un chorrito del zumo de la lata de mandarinas, y volver a batir hasta que quede uniforme. Con una espátula, pasar la mezcla a la bandeja en una capa uniforme y hornear durante 20 minutos. Sacar la fuente del horno, dejar reposar 5 minutos y desmoldar el bizcocho sobre una rejilla para que se enfríe del todo.

Mientras, preparar la crema de mantequilla. En el robot, mezclar los 200 g de mantequilla y 400 g de azúcar glas restantes hasta obtener una textura pálida y esponjosa e ir incorporando el queso crema, diluyendo la consistencia con un chorrito del zumo de las mandarinas, si es necesario. Escurrir los gajos de mandarina y ponerlos sobre papel de cocina. En una tabla de servir, partir con cuidado el bizcocho frío por la mitad para obtener dos rectángulos grandes planos (yo suelo usar un cuchillo de pan, que paso antes por el grifo de agua caliente para cortar mejor). Extender un tercio de la crema de mantequilla sobre uno de los bizcochos, disponer los gajos de mandarina y colocar el otro bizcocho encima. Recortar los bordes para un aspecto más pulido, si se desea (¡el premio para el cocinero!). Incorporar los últimos 25 g de cacao en la crema de mantequilla restante y usarla para decorar la parte superior del pastel, formando pequeños picos y olas con el dorso de la cuchara.

CALORÍAS	GRASAS	GR. SAT.	PROTEÍNAS	CARBOH.	AZÚCAR	SAL	FIBRA
379 kcal	21,5 g	13,1 g	4 g	45,3 g	35,1 g	0,4 g	0,9 g

