

Pastel Tipo Gansito



Ingredientes:

- 1 1/2 de harina
- 1 cucharadita de polvo para hornear
- 3 huevos
- 3/4 de taza de leche
- 1 cucharadita de extracto de vainilla
- 100 gramos de mantequilla a temperatura ambiente
- 1/2 taza de azúcar
- 100 gramos de crema para batir
- 4 gramos de azúcar de vainilla (Vanillezucker)
- 4 gramos de estabilizador de crema en polvo (Sahnesteif)
- 200 gramos de cobertura de chocolate
- granillo de chocolate (Schokoladenstreusel)
- Mermelada de fresa (Erdbeerkonfitüre)

Preparacion:

Precalienta el horno a 180° centígrados.

Bate la mantequilla hasta que acrete y gradualmente ve agregando el azúcar y continúa mezclando. Agrega de uno a uno los huevos y mezcla cada vez que los vayas agregando. Agrega el polvo para hornear a la harina y ciernela. Agrega la harina a la mezcla de mantequilla, alternando con la leche, debes empezar con la harina y terminar con la harina. Es decir 1/3 de la harina, mitad de la leche, nuevamente harina, el resto de la leche y terminando con el resto de la harina. Al final agrega la esencia de vainilla.

Vacía la mezcla en un molde rectangular engrasado y enharinado y hornea por 40 - 45 minutos o hasta que al introducir un cuchillo salga limpio.

Sacalo del horno y déjalo reposar 5-10 minutos, despegas las orillas con un cuchillo y sácalo del molde, y déjalo enfriar.

Mientras el panqué se enfría, prepara la cobertura de chocolate como lo indica la instrucción del producto. Con el panqué ya frío vas a cortar el domo del panqué para crear una superficie plana. Este será la parte de abajo del pastel. Cubre esta parte con la cobertura y ponlo en el refrigerador para que endurezca un poco más rápido.

Mientras esta capa endurece, prepara la crema batida. En un bowl de preferencia frío, vierte 100 gramos de crema para batir, azúcar de vainilla y el estabilizador y bate a velocidad baja, cuando espese aumenta la velocidad hasta que se hagan picos en la crema cuando saques las espas.

Ya que el chocolate en el panqué endureció puedes darle la vuelta. Con un cuchillo vas a hacer un rectángulo en el pastel, sin llegar al fondo. Y con ayuda del mismo cuchillo vas a sacar el relleno. Ahí vas a poner la crema y la mermelada. Que no sobresalga de la altura del pan.

Vierte la cobertura de chocolate sobre la crema y la mermelada, sin mover o distribuir. Después cubre el resto, tratando de no mover el chocolate donde está la crema y deja reposar. Antes de que se endurezca, espolvorea el granillo de chocolate.