

Cómo hacer un pastel de chocolate alemán de forma rápida y sencilla

07/06/2024



Una celebración de coco, nueces y chocolate en un molde para pastel.

El pastel de chocolate alemán es un pastel fácil de amar gracias a su glaseado de nuez de coco tan pegajoso y dulce y a las capas de rico pastel de chocolate. Pero por muy bueno que sea, no está de más cambiar un poco las cosas de vez en cuando, así que aquí te brindamos toda esa misma grandeza en forma de pastel. A veces, el pastel tiene un resultado diferente, y este pastel de chocolate alemán siempre da en el blanco. Es algo rico, pero increíblemente confiable para complacer al público: no hay nada que no me guste y es increíblemente fácil de armar.



Para empezar, necesitarás una sola base de pastel. Nuestra corteza de pastel de queso crema es una excelente opción si buscas algo un poco diferente, pero la variedad comprada en la tienda también funcionará bien. Aquí querrás hornear a ciegas la masa de pastel, lo cual me gusta hacer forrando la masa con papel pergamino, llenándola con pesos para pastel y luego horneándola durante unos doce minutos antes de quitar los pesos para pastel y el papel pergamino y dejar que la masa se dore. por unos minutos más. ¿No tienes pesos para tartas? Los frijoles secos también funcionan bien.



El relleno es increíblemente fácil. Solo necesita su microondas para hacerlo; aquí no funcionan las calderas dobles ni la estufa. El pastel de chocolate tradicional alemán utiliza chocolate derretido y no cacao en polvo para darle su rico sabor y este pastel se mantiene fiel a su forma. Simplemente derrita el chocolate picado y la mantequilla en el microondas y luego agregue las yemas de huevo, la leche condensada azucarada, la vainilla y las nueces y viértalo todo en la base del pastel horneado a ciegas antes de volver a

meterlo en el horno para hornear hasta que esté listo.



Ahora, por supuesto, esto no recordaría al pastel de chocolate alemán sin esa increíble mezcla de coco y nueces encima, y aunque no es del todo glaseado, es una celebración de la bondad del coco y las nueces masticables, dulces y con nueces. y puedes hacerlo una vez que el pastel esté fuera del horno y enfriándose.



La cobertura es solo cuestión de juntar un poco de azúcar moreno, mantequilla y crema espesa en la estufa y luego redondearlo con yemas de huevo para espesarlo. Es un esfuerzo de aproximadamente diez minutos, pero no te arrepentirás. El coco se retira del fuego y transforma algo pegajoso y almibarado en algo irresistiblemente masticable.



Vierta esa cobertura sobre el relleno, espolvoréelo con nueces y déjelo enfriar durante unas horas hasta que esté frío, cuajado y rebanable. Te parecerá una larga espera, pero puedes hacerlo. Vale la pena esperar.



Fuente: www.culinaryrecipes.top