

PASTEL ALEMÁN

Ingredientes para la masa:

- 1 taza de leche
- 1 Cucharada de jugo de limón o vinagre blanco
- 120 gms de Chocolate
- ½ taza de agua
- 4 huevos, separados
- 2 tazas de harina (250 gms)
- 1 cucharita de bicarbonato de sodio
- ¼ de cucharita de sal
- 225 gms de mantequilla (2 ½ barras)
- 2 tazas de azúcar (400 gms) separadas
- 1 cucharita de vainilla

Ingredientes para el betún:

- 4 Yemas
- 1 lata de leche evaporada (leche Clavel)
- 1 ½ cucharita de vainilla
- 1 ½ tazas de azúcar
- ¾ de taza de mantequilla (150 gms)
- 200 gms de Coco Seco Rallado
- 1 ½ tazas de Nuez picada

Preparación:

1. Se prende el horno a 350°F o 175°C
2. Se mezcla la leche con el limón o vinagre para que la leche se corte.
3. Se cubre el fondo de 3 moldes de 22 cms con papel encerado.
4. Se calienta el agua a hervir y se vacía sobre el chocolate. Se mezcla revolviendo hasta que el chocolate esté completamente derretido.

También se puede mezclar agua y chocolate y calentarse juntos en el horno de microondas por 1 o 2 minutos.

5. En el tazón de la batidora se baten las claras con una taza del azúcar hasta que formen picos firmes. Se apartan.
6. Se revuelve harina, bicarbonato y sal.
7. Batir mantequilla y la otra taza de azúcar en la batidora, hasta que esté bien cremada y suave. Agregar las yemas, una a una. Añadir el chocolate derretido y vainilla.
8. Agregar harina alternando con la leche mezclando solamente hasta combinar. Fuera de la batidora agregar las claras y mezclar con una espátula a mano hasta integrar.
9. Vaciar la masa repartiendo entre los 3 moldes.
10. Hornear 30 minutos hasta que un palillo salga limpio al probarlo. Dejar enfriar.
11. Para hacer el betún se mezcla en una ollita las yemas, leche evaporada, vainilla, azúcar y mantequilla y se pone a la lumbre hasta que espese y alcance a hervir un poquito, siempre moviendo para que no se corte las yemas. Debe quedar de consistencia como un atole. Se retira de la lumbre y se le agregan nuez y coco y se deja enfriar.
12. Para armar el pastel se pone una capa de pan, se le retira el papel encerado, se le agrega 1/3 parte del betún. Se repite 2 veces más cubriendo sólo la superficie del pan y dejando los lados naturales, sin betún, sólo lo que escurra.