

- Almíbar para pastel de chocolate -



INGREDIENTES

270 ML DE AGUA

70 G DE AZÚCAR

30 G DE CACAO POSTRELICIOSO

~~BIZCOCHO DE CHOCOLATE~~

~~BETÚN PARA CUBRIRLO~~

PROCEDIMIENTO

1. CALIENTA UNA OLLA CON LOS 270 ML DE AGUA.
2. AGREGA EL AZÚCAR Y EL CACAO POSTRELICIOSO, REVUELVE HASTA QUE AMBOS ESTÉN BIEN DISUELTOS.
3. LUEGO, CALIENTA A FUEGO MEDIO DURANTE 10 MIN. APROX. O HASTA QUE SE HAYA REDUCIDO Y TENGA UNA CONSISTENCIA MÁS ESPESA, PUEDES REVOLVER DE VEZ EN CUANDO LA MEZCLA PARA EVITAR QUE SE QUEME. TE QUEDARÁN APROXIMADAMENTE 150 ML DE ALMÍBAR.
4. DÉJALO ENFRIAR POR UNOS 15 MIN. APROX. Y CUANDO ESTÉ FRÍO VACÍALO EN UN FRASCO CON BOQUILLA. ¡YA ESTÁ LISTO!
5. TE PASAMOS LA RECETA DE NUESTRO [PASTEL DE CHOCOLATE FAVORITO](#), PUEDES HORNEARLO EN UN MOLDE CIRCULAR DE 15 CM DE DIÁMETRO. Y TAMBIÉN NUESTRO [BETÚN SÚPER RESISTENTE AL CALOR](#).
6. PARA ARMAR TU PASTEL, PRIMERO FIJA EL BIZCOCHO DE CHOCOLATE A LA BASE CON UN POQUITO DE BETÚN, LUEGO HUMEDECE CON EL ALMÍBAR DE CACAO, AGRÉGALO AL GUSTO.

7. CON UNA MANGA PASTELERA VACÍA UNA CANTIDAD GENEROSA DE RELLENO, EN NUESTRO CASO USAMOS BETÚN, Y ESPÁRCELO BIEN. TIP POSTRELICIOSO: SI TE CUESTA TRABAJO ESPARCIR EL BETÚN SIN LEVANTAR MORUSAS PUEDES REFRIGERAR EL PASTEL APROX. DURANTE 30 MIN.

8. REPITE CON EL RESTO DE LAS CAPAS DEL PASTEL Y DECORA AL GUSTO.