



Dificultad:  
Media



Porciones:  
10



Tiempo:  
50 minutos

## Información Nutricional

Energía:	374 Kcal
Proteínas:	10.0 g
Grasa Total:	71.0 g
Colesterol:	127. mg
H. de Carbono:	66.0 g
Fibra Dietética:	1 g
Sodio:	124 mg

## PASTEL HÚMEDO DE MANJAR Y CHOCOLATE

### Ingredientes

Bizcocho de chocolate

6 Huevos a temperatura ambiente (separados yemas de claras)

10 Cucharadas semi-colmadas de azúcar flor

15 Cucharadas semi-colmadas de harina

3 Cucharadas de chocolate en polvo NESTLÉ®

Almíbar

½ Taza de azúcar granulada

1 Taza de agua

1 Ramita de canela

2 Cascaras de naranja

1 Cucharada de escancia de vainilla

Cubierta y decoración

½ Kg de manjar NESTLÉ®

1 Bandeja de frutillas frescas

1 Taza de frambuesas

1 Taza de moras

### Preparación

1. Para el bizcocho junta en un bowl grande las yemas de huevo con la mitad de la azúcar granulada indicada, bate energéticamente durante 2 a 3 minutos hasta homogenizar y duplicar su volumen, reserva. Aparte en otro bowl bate las claras de huevo energéticamente a punto de nieve. Agrega la azúcar granulada restante poco a poco hasta conseguir un merengue firme.

2. Agrega el merengue de inmediato a las yemas que están en el otro bowl y bate solamente durante unos segundos hasta integrar ambos batidos. Luego incorpora el harina previamente cernida y mezclada con el chocolate en polvo NESTLÉ®; esta acción debe ser con suaves movimientos envolventes hasta homogenizar.

3. Vierte la preparación sobre un molde de aro 26 cm de diámetro previamente enmantequillado y enharinado. Lleve a horno pre-calentado a 180°C durante 30 minutos aproximadamente hasta cocer bien la preparación. Una vez listo, retire del horno y desmonte en tibio. Mientras, prepare el almíbar juntando en una cacerola la azúcar granulada con el agua, canela y cáscaras de naranjas. Lleve a ebullición durante 5 a 7 minutos y retire del fuego, enfría y agrega la esencia de vainilla.

4. Una vez todo listo, vierte el almíbar frío sobre el bizcocho, cubre la superficie con manjar NESTLÉ® de manera esparcida y finalmente decora con los frutos rojos. Reposa en refrigeración durante 30 a 40 minutos y luego troza para servir de inmediato.

