



PASTEL DE KINDER® BUENO

La deliciosa combinación de avellanas crujientes, crema de jocoque y Kinder® Bueno. Un pastel que no sólo se ve bien, sino que también sabe bien.

🕒 180 minutos

INGREDIENTES:

- 6 huevos
- 100 g de azúcar
- 80 g de harina
- 20 g de cacao en polvo para hornear
- 20 g de fécula de maíz
- 20 g de avellanas molidas
- 1 cucharadita de polvo para hornear
- 50 g de avellanas picadas
- 90 g de chocolate amargo
- 350 ml de crema para batir
- 10 barras Kinder® Bueno
- 350 g de jocoque fresco
- 1/8 cucharadita de cremor tártaro
- 30 g de chocolate blanco

INSTRUCCIONES:

1. Para la masa, separar los huevos y montar las claras con 70 g de azúcar a punto de nieve. Batir las yemas de huevo con el azúcar restante hasta que estén espumosas.
2. Mezclar la harina con la cocoa en polvo, la fécula de maíz, las avellanas molidas y el polvo para hornear e incorporar a la mezcla de yemas y azúcar junto con las claras.
3. Precalentar el horno a 180°C (horno de convección: 160°C). Verter la masa en un molde desmontable (26 cm) forrado con papel para hornear y hornear por aproximadamente 30 minutos. Dejar enfriar la base del pastel sobre una rejilla.
4. Para la crema de relleno y de la cobertura, tostar las avellanas molidas en una sartén mediana, antiadherente y seca, a fuego medio-bajo, y dejarlas enfriar. Picar finamente el chocolate amargo. Llevar a ebullición 100 ml de nata y fundir en ella 60 g del chocolate. A continuación, cubrir la crema con papel de aluminio y refrigerarla durante unos 30 minutos.
5. Picar muy finamente 7 barras de Kinder® Bueno y mezclar con el jocoque fresco. Montar la crema de chocolate refrigerada con el resto de la crema para batir y el cremor tártaro hasta que esté muy firme e incorporarla al jocoque.
6. Cortar la base del pastel dos veces horizontalmente. Colocar la capa inferior en un platón para pasteles y untarle 1/3 de la crema. Colocar la segunda capa encima y untarle otro 1/3 de la crema. Colocar la última capa encima, y cubrir todo el exterior del pastel con la crema restante y adornar el borde con las avellanas picadas.
7. Derretir lo que queda del chocolate amargo y el chocolate blanco por separado a baño María y adornar el pastel con hilos de chocolate. Enfriar el pastel de Kinder® Bueno por aproximadamente 1 hora. Antes de servir, decorar el centro del pastel con las tres barras de Kinder® Bueno restantes.

Información nutricional:

Porciones: 20
Por porción: 83 g
Por porción: 249 kcal