

# Pastel de smarties y chocolate con fingers de cadbury con thermomix

## Pastel de smarties y chocolate con fingers de cadbury con thermomix

20 min	20 min 38 min	20 min 38 min 58 min	20 min 38 min 58 min 4/10
20 min 38 min 58 min 4/10 11	20 min 38 min 58 min 4/10 11 16	20 min 38 min 58 min 4/10 11 16 15	

### 20 min 38 min 58 min 4/10 11 16 15

Para el pastel en el Thermomix :

400g de chocolate negro para postres

250g de mascarpone

100g de azúcar

100g de mantequilla

60g de harina

6 huevos

1 lata de peras en almíbar Para la ganache en el Thermomix :

200g de chocolate negro para postres

100g de nata líquida Para la decoración :

2 cajas de fingers de cadbury

Smarties

Precalentar el horno a 180°C

Para este pastel de smarties en el Thermomix :

Â»

Colocar el chocolate en el vaso del Thermomix y triturar durante 7 segundos a velocidad 7.

Â»

Añadir la mantequilla y cocinar durante 3 minutos a 70°C a velocidad 3.

Â»

Agregar el mascarpone, los huevos, la harina, el azúcar y programar durante 30 segundos a velocidad 4.

Â»

Engrasar 2 moldes para pasteles del mismo tamaño.

Â»

Dividir la masa obtenida en 2 y colocarla en cada molde.

Â»

Hornear durante 30 minutos.

Â»

Dejar enfriar el pastel obtenido.

Â»

Empapar el pastel con el almíbar de las peras.

Â»

Cortar las peras en láminas y colocarlas sobre el primer pastel.

Â»

Colocar el segundo pastel sobre el primero.

## Pastel de smarties y chocolate con fingers de cadbury con thermomix

Para la ganache en el Thermomix :

Â»

Colocar el chocolate en el vaso del Thermomix y triturar durante 7 segundos a velocidad 7.

Â»

Añadir la nata líquida y programar durante 5 minutos a 70°C a velocidad 3.

Â»

Colocar una rejilla sobre la bandeja del horno para elevar el pastel.

Â»

Colocar el pastel sobre la rejilla y verter el glaseado obtenido encima para cubrir completamente el pastel en la parte superior y los lados.

Para la decoración :

Â»

Pegar los fingers verticalmente alrededor del pastel con chocolate.

Â»

Colocar los Smarties en la parte superior del pastel.

¡ Disfruta de este delicioso pastel colorido en Thermomix ! Ñam ;)