

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 :

»

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

»

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

»

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

»

Engrasar 2 moldes para pasteles del mismo tamaño.

»

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

»

Hornear durante 30 minutos.

»

Dejar enfriar el pastel obtenido.

»

Empapar el pastel con el almíbar de las peras.

»

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

»

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 ! ¡Nam ;)