

# Bizcocho de Chocolate 11

Rinde de 12 a 14 porciones

Para el pastel

3 onzas de chocolate semi-dulce, bien picado

1 1/2 tazas de café negro, caliente

3 tazas de azúcar

2 1/2 tazas de harina de trigo (all-purpose flour)

1 1/2 tazas de cocoa en polvo no-endulzado (unsweetened cocoa powder) (que no sea Dutch process)

2 cucharaditas de bicarbonato (baking soda)

3/4 cucharadita de polvo de hornear (baking powder)

1 1/4 cucharaditas de sal

3 huevos

3/4 taza de aceite vegetal

1 1/2 tazas de suero de leche (buttermilk)

3/4 cucharadita de vainilla

Para el frosting de ganache

16 onzas de chocolate semi-dulce (semisweet chocolate)

1 taza de crema (heavy cream, no la que dice whipping cream)

2 cucharadas de azúcar

2 cucharadas de almibar de maiz (light corn syrup)

1/2 barra (1/4 taza) de mantequilla sin sal

2 moldes redondos de 10-pulgadas y colocas la parrilla en el centro del horno.

\* Si no consigues el suero de leche.. tomas 1 1/2 tazas de leche y le agregas 2 cucharadas de vinagre o jugo de limón.. esperas 20 minutos y ya tienes el suero necesario para la receta.

Colocas la parrilla en el centro del horno y Pre-calientas el horno a 300°F. Engrase los dos moldes con manteca vegetal..

luego cubres el fondo con papel encerado y engrasas el papel tambien.. Luego espolvoreas los moldes con cacao en polvo.

Picas el chocolate bien y lo echas en un bowl con el café caliente. Lo mezclas un poco hasta que el chocolate esté completamente derretido.

En otro bowl grande, tamise el azúcar, harina de trigo, polvo de hornear, bicarbonato y la sal juntos. En otro bowl y usando una batidora, bata los huevos hasta que estén amarillo pálido (como 3 minutos). Lentamente le agregas el aceite, suero de leche, vainilla, y el chocolate derretido a los huevos batidos, combinando todo bien. Agregas los ingredientes secos y lo bates a velocidad media, solamente hasta que esté bien combinado.. no lo sobre mezcles.

Divida la mezcla entre los 2 moldes preparados y los colocas en el centro del horno pre-calentado. Los dejas en el horno por 1 hora a 1 hora con 10 minutos (un palillo insertado en el centro debe salir limpio).

Dejas que se refresquen en el molde, sobre una parrilla antes de sacarlos del molde. Le quitas el papel encerado y los dejas enfriar completamente antes de decorarlos.

Para hacer el Ganache:

Picas el chocolate bien. En una cacerola mediana, calientas la crema, azúcar y almibar de maiz hasta que hierva, batiendo un poco para que se disuelva bien el azúcar.

Retírelo del fuego y se lo agregas al chocolate molido, mezclando hasta que esté derretido todo el chocolate. Cortas la mantequilla en pedazos y se lo echas al chocolate, batiendo a mano hasta que se vea suave y cedosa.

Dejas el chocolate refrescarse hasta que esté de consistencia como para rellenar y cubrir el pastel.