

Biscocho de Cheesecake, de Chocolate

Cheesecake de chocolate:

5 onzas de chocolate amargo (70% de cacao), picado
2 paquetes de 8 onzas de queso crema, a temperatura ambiente
1/2 taza + 3 cucharadas de azúcar granulada blanca
2 cucharadas de cacao en polvo sin azúcar
2 huevos grandes

Bizcocho de chocolate:

1 3/4 tazas de harina para todo uso
1 1/2 tazas de azúcar granulada blanca
2/3 taza de cacao en polvo sin azúcar (que no sea proceso holandés)
1 1/2 cucharaditas de bicarbonato de sodio
1/2 cucharadita de polvo de hornear
1/2 cucharadita de sal
1 cucharadita de polvo de café instantáneo
3 huevos grandes, a temperatura ambiente
1 1/4 tazas de leche, dividido
3/4 taza de mantequilla sin sal, a temperatura ambiente
1 cucharadita de extracto de vainilla

Frosting de Chocolate Cremoso:

16 onzas de chocolate chips.. semi-dulce
8 cucharadas de mantequilla sin sal, blanda
1/3 taza de azúcar
2 cucharaditas de vainilla
2 cucharadas de almibar de maíz (light corn syrup)
1/4 cucharadita de sal
1 1/4 tazas de crema fría (heavy cream)

Preparar el pastel de queso:

Precalentar el horno a 325°F. Coloque un molde grande para hornear sobre la parrilla del horno. Coloque una olla de agua en la estufa a hervir. Rocíe un molde redondo de 9" pulgadas con PAM y cubra el fondo con una rueda de papel de cocinar. Envuelva el molde bien con papel aluminio (para que el agua del baño maría no entre al molde).

Coloque el chocolate en un tazón mediano de vidrio. Derretir en el microondas por 30 segundos, hasta que el chocolate esté derretido y suave. Ponga el chocolate a un lado y deje que se enfríe hasta que esté tibio, pero aún blanda. En una batidora, bata el queso hasta que esté suave y cremosa. Agregue el azúcar y cacao en polvo y mezcle hasta que se incorpore, raspando los lados del tazón. Agregar los huevos, uno a la vez, mezclando después de cada adición. Mezclar con el chocolate tibio. Mezclar hasta que quede suave.

Eche la mezcla en el molde preparado y alisar la parte superior. Coloque el molde con la mezcla.. adentro del molde grande que está en el horno. Con cuidado, vierta el agua caliente en el molde grande (se llenará el recipiente que rodea el cheesecake). Vierta suficiente agua para que el molde pequeño quede medio sumergido. Hornear la tarta de queso durante unos 40 minutos. Retire la tarta de queso de horno y deje que se enfríe sobre una parrilla de alambre durante al menos una hora. Cuando se haya enfriado, colocar el molde en la nevera y dejar que el queso se enfríe por completo durante la noche.

Preparar las capas del bizcocho:

Precaliente el horno a 350°F. Engrase y enharine dos moldes de 9" para hornear redondos.

En un tazón grande, bata la harina, el azúcar, el cacao en polvo, bicarbonato de sodio, polvo de hornear y la sal. Agregar el polvo de café, huevos, 1/4 taza de leche, la mantequilla y la vainilla a la mezcla de harina. Usando una batidora; a velocidad media-baja, bata por 1 minuto, hasta que

se mezclen. Raspe el lado y la parte inferior del tazón con una espátula de goma. Bata a velocidad alta durante 2 minutos. Agregar la leche restante y batir a velocidad baja por 15 a 30 segundos, hasta que estén mezclados. Divida la mezcla entre los moldes preparados.

Hornee de 30 a 35 minutos o hasta que al insertar un palillo en el centro, salga con unas pocas migajas. Dejar enfriar en los moldes sobre una parrilla de alambre durante 10 minutos. Pase un cuchillo alrededor del borde y luego invertir sobre una parrilla para enfriar completamente.

Preparar el frosting:

Coloca un bowl sobre una olla de agua caliente (baño maria) y derrites el chocolate en el baño (el agua no debe hacer contacto con el bowl).. el chocolate debe estar completamente derretido.

En otro caso echas la mantequilla, azúcar, sal, vainilla y el almibar de maiz.. y lo cocinas a fuego moderado bajo,, hasta que el azúcar esté completamente disuelta y la mezcla comience a formar burbujas. Lo retiras del fuego y se lo echas al chocolate derretido. Usando un batidor de alambre.. los bates un poco para que quede bien incorporado.

Agregue la crema fría y lo bate un poco, a mano, usando un batidor de alambre. Colocas el bowl en un baño de hielo.. y usando una espátula de goma.. lo vas mezclando constantemente hasta que la mezcla llegue a temperatura de ambiente.. como 70°F. Luego colocas el bowl en la maquina y usando el batidor plano.. bates la mezcla a velocidad media alta hasta que la crema esté esponjosa y de color mas clara (algunos minutos).

Para montarlo todo:

Coloque una capa de bizcocho en el centro de un plato de pastel o plato. Retire el cheesecake de la nevera, y deslice un cuchillo alrededor del inferior del molde para despegarlo.

Retire el cheesecake del molde. Le quitas el papel de cocinar y colocas el cheesecake sobre la parte superior del bizcocho en el plato.

Coloque el segundo bizcocho de chocolate sobre la parte superior del cheesecake.. y lo cubres todo con frosting de chocolate. Refrigere hasta que esté listo para servir.