vinetur

Pastel de chocolate y vino tinto: ¿cómo se prepara?

viernes 17 de septiembre de 2021

ESCRITO POR MANUEL RIVERA



Aunque pueda parecer una mezcla extraña, el chocolate y el vino tinto son dos ingredientes que funcionan juntos a la perfección. Para demostrarlo, te ofrecemos una receta sencilla y deliciosa de **pastel de chocolate al vino tinto**. Intensa y untuosa y con todo el sabor del cacao y el vino, no exageramos si decimos que posiblemente sea la **mejor tarta de chocolate del mundo**.

Ingredientes

Para el bizcocho de chocolate y vino

- 3 huevos grandes o 4 huevos medianos
- 150 gramos de azúcar moreno
- 200 gramos de mantequilla a temperatura ambiente
- 175 gramos de cacao puro
- 200 gramos de harina
- 1 sobre de levadura química, tipo Royal (polvo de hornear)
- 100 mililitros de vino tinto

Para la cobertura de chocolate y vino

- 200 gramos de chocolate 70 % cacao
- 40 mililitros de vino tinto
- 80 mililitros de nata para montar (38 % materia grasa)

Tiempo total de elaboración

55 minutos

Dificultad

Fácil

Cómo preparar paso a paso un pastel de chocolate y vino tinto



En esta ocasión te proponemos una tarta con mucho chocolate y un sabor no demasiado dulce. Si prefieres rebajar el amargor natural del vino tinto y el cacao, puedes **cambiar la cobertura de chocolate por un glaseado de azúcar glas**.

Preparación de la masa de bizcocho de chocolate con vino tinto

Precalienta el horno a **180 °C** y engrasa un molde redondo de **24 centímetros**. También puedes forrar el molde con papel sulfurizado para asegurar que no se pegue el bizcocho.

Blanquea los huevos junto al azúcar con ayuda de unas varillas eléctricas hasta conseguir una textura cremosa.

Añade la mantequilla y bate hasta que esté **integrada**.

Añade el cacao en polvo y el vino tinto. Te recomendamos utilizar un **vino joven, afrutado y con acidez equilibrada**. Te recomendamos optar por un **Rioja** o **Ribera del Duero** y si prefieres un toque original, un tinto de **Utiel-Requena** elaborado con la variedad de uva **bobal**.

Añade la harina y el impulsor (polvo de hornear). **No lo batas demasiado** o la masa quedará apelmazada. Mejor termina de mezclar con **movimientos envolventes** con una espátula.

Hornea el bizcocho a 180 °C con calor arriba y abajo durante **45 minutos** o hasta que al pinchar con un palillo de madera salga limpio.

Deja templar **dentro del horno** con la puerta abierta para que el bizcocho no se baje y termina de enfriar tras desmoldar sobre una **rejilla**.

Prepara la *ganache* de chocolate y vino

¿Cómo hacer la cubierta de chocolate para este pastel de chocolate y vino tinto? Vamos a darle un toque de sabor con el vino tinto. Si te apetece, puedes **aromatizar** esta cobertura con ralladura de naranja o canela.



Pon en un bol el chocolate troceado. Calienta la nata y el vino y lleva a ebullición. Retira del fuego y vierte sobre el chocolate. Deja **reposar durante 5 minutos** y con ayuda de las varillas bate hasta que quede una **crema brillante y sedosa**.

Vierte con cuidado la *ganache* sobre el bizcocho con cuidado y **desde el centro** para que se reparta bien. Deja que se enfríe totalmente antes de servir. Si lo prefieres, también puedes cortar el bizcocho, una vez frío, de manera transversal, como en la imagen inferior, y hacer un pastel a capas usando la misma crema ganache: bizcocho-crema-bizcocho-cobertura



Ya sabes cómo preparar un pastel de chocolate y vino tinto sencillo y de intenso sabor. Puedes **acompañarlo con un vino dulce**.