

Pastel para La Tana

Esta entrada voy a dedicarla a Sebastián Damunt, uno de nuestros compañeros bloggers a quien quizás ya conozcáis.

Él nos contó hace poco en este blog, que le interesaban siempre las tartas de chocolate, por eso y porque hace tiempo que le debo una dedicatoria, esta es una buena ocasión para ello.

Sebastián es autor de varios blogs, todos de gran calidad. Por un lado, os recomiendo sin duda alguna: ["Frutos del mar"](#) Un blog que trata sobre peces, mariscos y otros frutos del mar. Muy interesantes siempre todos sus temas, para aprender muchísimo, sean curiosidades, un pez raro, una historia, una aventura, etc. Y siempre relacionados con los frutos del mar.

Sé yo de muchos de vosotros, que disfrutaríais con su lectura, así que no os lo perdáis.

Otro excelente blog de máximo interés es: ["Libros de cocina y gastronomía"](#)

Sebastián conduce este espacio con especial cariño y no es extraño, pues de su padre recibió el legado de una extensa y magnífica biblioteca, que sigue enriqueciendo y que comparte con esa generosidad que caracteriza a los grandes hombres.

Sebastián nos habla de libros, nos comenta lo que encuentra, unas veces antiguos ejemplares, únicos, auténticas joyas. Otras veces nos habla de las novedades aparecidas y siempre lo hace de una forma tan amena, que constituye y va más allá de, un catálogo para estar al día en materia literaria relacionada con la gastronomía. De nuevo, altamente recomendable que lo visitéis.

Para el diario La Verdad, escribe también un espacio de reseña bibliográfica que se puede ver [aquí](#).

Seguimos, porque como veis, Sebastián es fecundo en esto de la comunicación, con un tercer blog que se llama: ["Charla de sobremesa"](#)



En este lugar, que Sebastián califica como de contenido híbrido, yo diría que nos acerca a sus descubrimientos. Cosa que encuentra y le parece interesante, Sebastián nos la trae y nos informa con todo detalle.



Hay, con todo esto, material suficiente para hacer un recorrido semanal si uno tiene tiempo y cultivarse en el mundo gastronómico, sin duda.

Sin embargo, si hay un blog del que no me pierdo ni una entrada, que me parece entrañable y que se ha convertido en una costumbre de la que difícilmente me alejaría, ese es su blog: "[Amigos de La Tana](#)"



En este espacio, que principalmente calificaría de humano, Sebastián nos transmite lo que capta su mirada en lo cotidiano, su gusto, su percepción sensible de un horizonte marítimo salpicado muchas veces por recuerdos y personas entrañables. Una serie de retablos a los que nos va vinculando semana tras semana, invitándonos a formar esa familia virtual en la que con mucho gusto me incluyo y que en definitiva somos los "Amigos de La Tana".

Para ti Sebastián, por todo eso que desinteresadamente nos estás dando cada día, este pastel dedicado, que prometo llevarte un día, para que lo pruebes de verdad.

Ingredientes:

300 g. de harina de repostería

2 cucharaditas de levadura Royal

1 gotas de esencia de vainilla

3 huevos

125 ml. De leche

4 cucharadas de café soluble

100 g. de mantequilla

300 g. de azúcar

100 g. de chocolate Nestlé postres

125 ml. De nata para montar

He usado café descafeinado porque la mezcla de chocolate con café puro, a pesar de que me gusta mucho, es demasiado excitante para los niños y tratándose de un pastel bastante grande, había que prever que todos pudieran comerlo.

Para el relleno necesitaremos además:



175 g. de chocolate Nestlé postres

50 g. de mantequilla

150 ml. De café concentrado
(descafeinado en este caso)

Unas gotas de esencia de vainilla

300 g. de azúcar glas.

Veamos cómo se hace:

Lo primero que haremos es preparar el relleno porque hemos de dejarlo enfriar durante unas horas. Para ello, fundimos el chocolate junto con la mantequilla al baño María, obteniendo una crema suave y homogénea.

Añadimos el azúcar glas y la esencia de vainilla

Por último mezclamos con el café concentrado que previamente hemos preparado: 150 ml. De agua caliente y una cucharada grande de café soluble, en mi caso, descafeinado.

Mezclamos suavemente todo y dejamos reposar durante dos o tres horas a temperatura ambiente.

Mientras tanto, vamos a hacer los bizcochos. Esta es la mise en place:

Encendemos el horno y precalentamos.
Encamisamos dos moldes de 22 ó 24 cm.

Tamizamos la harina y la levadura juntas

Preparamos el café, poniendo a calentar la mitad de la leche. Disolvemos el café en la leche caliente y mezclamos con el resto de la leche fría. Dejamos enfriar del todo.

Batimos la mantequilla reblandecida, con 200 g. del azúcar y cuando tengamos la mezcla hecha, añadimos las yemas de huevo (sólo las yemas) y la esencia de vainilla

Fundimos el chocolate y lo agregamos también.

Agregamos la harina y la levadura

Así como la nata y el café con leche ya frío



Formamos con todo ello un compuesto homogéneo. Entonces montamos las claras a punto de nieve con el azúcar que nos sobró, hasta que forme picos y las añadimos a este compuesto

Colocamos en dos moldes y horneamos hasta que los bizcochos estén en su punto, húmedos y esponjosos.

Dejaremos enfriar sobre una rejilla y cuando estén totalmente fríos, cortaremos cada bizcocho en dos partes.

Comenzamos a montar el pastel y entre cada una de las partes, colocadas ya en la fuente de servicio, vamos a introducir el relleno, hasta acabar, uno sobre otro, con los cuatro círculos.

Cuando estén ya las cuatro partes con sus rellenos correspondientes, pondremos el aro de uno de los moldes y dejaremos el pastel en la nevera durante unas horas antes de decorar, para que adquiera consistencia.

Pasadas esas horas, o mejor todavía, al día siguiente, procedemos a decorar. Para ello, haremos un glaseado con 100 g. de chocolate Nestlé postres, que fundiremos al baño María con 50 g. de mantequilla.

Obtenemos un compuesto brillante y suave con el que cubrimos el pastel, tanto por la superficie como por los laterales.

Y de nuevo a la nevera hasta que el glaseado haya solidificado.

Al cabo de un par de horas, tendremos el pastel dispuesto para el acabado, que yo lo he hecho, simplemente rallando la superficie en círculo y dejando las virutas resultantes sobre el pastel. Creo que cuando una tarta es preciosa al natural, necesita pocas florituras.

Y el corte, no os cuento, porque una imagen vale más que mil palabras

La receta la saqué de un librito que se llama: "101 bizcochos y pasteles" de

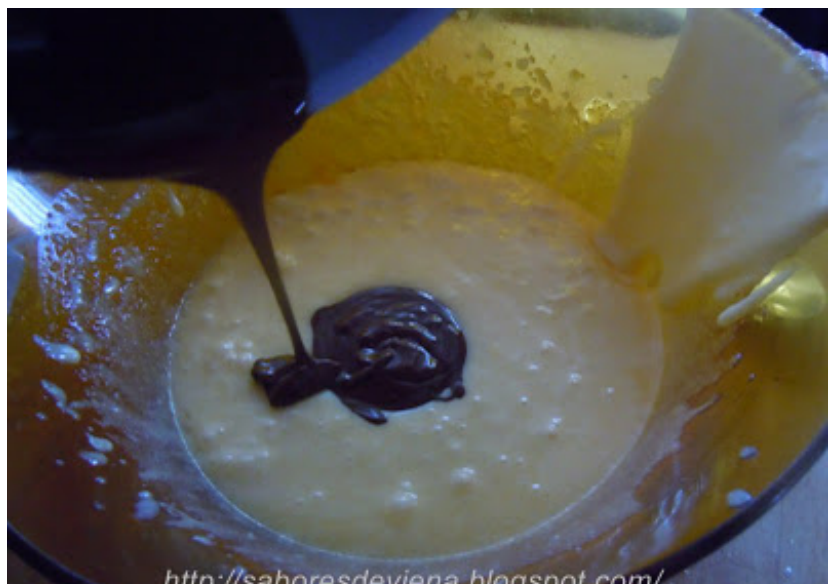
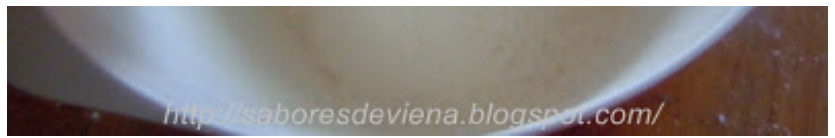


editorial Grijalbo.

A juzgar por algunos de quienes la probaron, una de las mejores tartas que he hecho en los últimos tiempos.

Para mi ha sido un placer hacerla y doblemente dedicarla a Sebastián.

Un abrazo.









<http://saboresdeviena.blogspot.com/>



<http://saboresdeviena.blogspot.com/>



<http://saboresdeviena.blogspot.com/>



<http://saboresdeviena.blogspot.com/>



<http://saboresdeviena.blogspot.com/>



<http://saboresdeviena.blogspot.com/>



<http://saboresdeviena.blogspot.com/>







<http://saboresdeviena.blogspot.com/>



<http://saboresdeviena.blogspot.com/>



<http://saboresdeviena.blogspot.com/>



