Pastel Japonés de Chocolate y Leche Condensada: ¡Un Sabor que Derrite Corazones!

El Pastel Japonés de Chocolate y Leche Condensada es una obra maestra de la repostería que no solo deleitará tu paladar, sino que también proporcionará momentos inolvidables en la cocina con tus pequeños. Este postre ligero y esponjoso combina el intenso sabor del cacao con la suavidad y cremosidad de la leche condensada. Perfecto para cualquier ocasión especial, ¡vamos a sumergirnos en esta deliciosa aventura culinaria!

Ingredientes (12 raciones)

Antes de empezar, asegúrate de tener todos los ingredientes a mano. La clave para una preparación exitosa es estar bien organizado desde el principio.

- 35 g de NESQUIK Intenso 100% cacao puro natural (30 g para el pastel y 5 g para la decoración)
- 175 g de Chocolate Negro NESTLÉ Postres
- 160 g de Leche condensada LA LECHERA
- 120 ml de agua (70 ml de agua para la gelatina + 50 para el cacao)
- 14 g de gelatina en polvo
- 525 ml de leche entera
- 350 ml de nata para montar

Elaboración paso a paso

Preparar el molde

Comienza preparando un molde semicircular de aproximadamente 30 cm de largo. Recorta papel de horno y colócalo en la base, luego cubre los lados con papel film. ¡Este es el secreto para una presentación impecable! Involucra a los niños en esta tarea cortando el papel. ¡Es un excelente comienzo para familiarizarse con la cocina!

Preparar la gelatina

Coloca los 14 gramos de gelatina en un bol con 70 ml de agua fría y deja que repose mientras sigues con los demás pasos. Explica a los niños cómo la gelatina pasa de polvo a una sustancia gelatinosa, ¡una pequeña lección de ciencia en la cocina!

Calentar la mezcla de leche, nata y leche condensada

En una cacerola, calienta la leche entera, la nata y la leche condensada a fuego lento, sin dejar que hierva. Remueve constantemente para mezclar bien. Los niños pueden ayudar a remover, ¡es una forma divertida de hacer que se sientan parte del proceso!

Preparar la mezcla de cacao

Mezcla los 30 g de NESQUIK con 50 ml de agua caliente en un bol pequeño. Este paso es fácil y rápido, perfecto para que los niños lo realicen con supervisión, ¡serán parte activa de la receta!

Añadir el chocolate negro

Trocea el chocolate negro NESTLÉ Postres y agrégalo a la mezcla caliente de leche y nata. Remueve hasta que el chocolate se derrita completamente, creando una mezcla homogénea que hará que el aroma inunde tu cocina. ¡Aquí es donde comienza la magia!

Incorporar la gelatina

Una vez que el chocolate esté derretido, retira la cacerola del fuego y añade la gelatina previamente preparada. Remueve bien para asegurarte de que se disuelva por completo. ¡Este paso es clave para la textura esponjosa del pastel!

Enfriar la mezcla

Pasa la mezcla por un colador a un bol más grande y colócalo en otro recipiente con agua y hielo para enfriarlo. Remueve durante unos 15 minutos. Este proceso es esencial, y puedes explicar a los niños cómo el frío transforma la mezcla. ¡Es como un truco de magia!

Verter la mezcla en el molde

Vierte la mezcla en el molde preparado. Para eliminar burbujas de aire, utiliza una brocheta o un palillo. ¡Esto asegurará un pastel liso y uniforme! Luego, refrigera el pastel durante toda la noche para que cuaje correctamente. Mientras esperan, pueden hablar sobre los sabores que están por venir.

Desmoldar y decorar

Al día siguiente, desmolda con cuidado el pastel. Para darle el toque final, espolvorea los 5 g restantes de NESQUIK sobre la superficie. Si deseas, añade frutas frescas o virutas de chocolate como decoración. ¡Deja que los niños sean creativos!

Consejos adicionales

- Cocinar en familia es divertido: Cada paso permite a los niños involucrarse en tareas sencillas y seguras, creando recuerdos inolvidables.
- Variaciones creativas: Puedes experimentar con diferentes tipos de chocolate, añadir esencia de vainilla o ralladura de naranja para un toque especial. La decoración también puede cambiarse para que cada pastel sea único.
- Celebra con estilo: Este pastel es perfecto para celebraciones, desde cumpleaños hasta una simple tarde de domingo. Cada bocado será una explosión de sabor que alegrará el corazón de todos.

Conclusión

Con esta receta de Pastel Japonés de Chocolate y Leche Condensada, no solo lograrás un postre delicioso, sino que también disfrutarás de una experiencia culinaria en familia. Cocinar juntos trae consigo risas, aprendizaje y la satisfacción de crear algo exquisito. Así que, ¡prepárense para una aventura dulce en la cocina y a disfrutar de este increíble pastel que hará que todos pidan más!