

Pastel japonés de chocolate y leche condensada



12 Raciones

35 min

Fácil

Ingredientes

- 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

1. Preparar el molde semicircular de 30 cm. Cortar papel de horno de la medida de largo del molde. Colocar papel film en los extremos para evitar que salga el relleno.
2. Poner la gelatina en un bol con 70 ml de agua fría.
3. Poner a calentar en un cazo (sin que llegue a hervir) la leche, la nata para montar y la leche condensada y remover.
4. Mezclar 30 g de NESQUIK Intenso 100% con 50 ml de agua caliente.
5. Añadir el chocolate troceado y el cacao.
6. Ir removiendo hasta que el chocolate se funda y quede una mezcla homogénea.
7. Retirar el cazo del fuego y añadir la gelatina.
8. Remover hasta que se funda y se integre.
9. Pasar la mezcla por un colador a un bol, e introducirlo en otro bol más grande con agua y

- hielo, para enfriar la mezcla. Remover durante unos 15 min.
10. Poner el bol en el congelador, durante unos 15 min más, vigilando que no cuaje.
 11. Verter la mezcla en el molde y pasar una brocheta para quitar posibles burbujas. Refrigerar toda la noche.
 12. Desmoldar y decorar con el resto de NESQUIK Intenso 100%.