PASTEL DE NAVIDAD

Tiempo de preparación:	Porciones:	Nivel de dificultad:
120 min	8	Difícil

Ingredientes

PARA EL PASTEL	CANTIDAD
Huevos enteros	4
De yogurt entero	250 ml
De mantequilla	120 g
De azúcar	125 g
De harina	200 g
De fécula de maíz (almidón)	150 g
De levadura para repostería	1 paquete
Pizca de sal	1
Vainilla	

PARA EL RELLENO	CANTIDAD
De crema	200 g
De chocolate liquido	300 g

Pastel de Navidad ~ instrucciones

1. Pre-calentar el horno a 180°C. Engrasar un recipiente para hornear (24cm de diametro). Forrar la base y los lados con papel de horno.
2. Separar las yemas de las claras de los huevos.
3. En un tazón, batir la mantequilla a temperatura ambiente y la mitad del azúcar.
4. Después, añadir 2 yemas de huevo y mezclar muy bien. Añadir la vainilla y el yogurt.
5. Tamizar la levadura y añadirla a la mezcla.
6. En otro recipiente, con una batidora eléctrica, batir las 2 claras de huevo restantes hasta que sean blancas y espumosas. Después, añadir poco a poco el resto del azúcar y batir hasta formar firmes picos.
7. Usando una cuchara grande de metal, incorporar suavemente las claras de huevo en la mezcla con mantequilla. Repite el procedimiento con las claras de huevo restantes.
8. Verter en el recipiente para hornear y hornear a 180°C durante 45-50 min. Insertar la punta de un cunchillo para confirmar que este cocido.
9. Para el relleno:

   • Verter la crema en una cazuela y calentar a fuego bajo.

   • Cuando empiece a hervir, quitarla del fuego, añadir el chocolate y hacerlo fundir. La mezcla debe ser cremosa y consistente.
   • Dejarla enfriar.
10. Con un palillo, cortar la figura de un arbolito y de una estrella.
11. Con polvo dorado comestible, espolvorear la estrella y dejarla endurecer al aire libre durante una hora.

12. Cortar el pastel a la mitad horizontalmente. Con una espátula, untar la parte interior con el ganache de chocolate. Después, colocar dos filas de Ferrero Rocher alrededor del pastel.

13. Por último, colocar la estrella arriba del arbolito con un palillo. Ponerlos en el centro del pastel.