

Devil's Food Cake with Raspberry Buttercream

{Tarta de Chocolate con Frambuesas}

Ingredientes:

(Todos los ingredientes han de estar a temperatura ambiente, salvo que se indique lo contrario)

(16-20 raciones aprox.)

Para el bizcocho:

280 g ($\frac{1}{4}$ cup) de manteguilla sin sal
330 g ($\frac{1}{2}$ cup) de azúcar moreno (a ser posible, light brown sugar)
100 g ($\frac{1}{2}$ cup) de azúcar blanco
5 huevos (L)
1 cucharadita de extracto de almendra
260 g (2 cups) de harina de trigo normal
40 g ($\frac{1}{4}$ cup + 1 cucharada) de harina fina de maíz (tipo Maizena)
160 g ($\frac{1}{2}$ cup) de cacao puro en polvo sin azúcar
 $\frac{1}{4}$ cucharadita de levadura química (tipo Royal)
 $\frac{3}{4}$ cucharadita de bicarbonato sódico
1 cucharadita de sal
300 ml ($\frac{1}{4}$ cup) de buttermilk

Para el Ganache de chocolate negro:

240 ml (1 cup) de nata líquida para montar (min. 35% MG)
225 g (8 oz) de chocolate negro (min. 50% cacao)
1 cucharada de sirope de maíz (light corn syrup) -opcional

Para el Buttercream de frambuesa:

225 g (1 cup) de manteguilla sin sal
260 g ($2\frac{1}{4}$ cups) de azúcar glass
1-2 cucharadas de leche (opcional)
 $\frac{1}{2}$ cucharadita de pasta de frambuesa
50 g de frambuesas trituradas

Para decorar:

Frambuesas

Elaboración:

Del bizcocho:

1. Precalentamos el horno (eléctrico) a 175° C y colocamos la rejilla a media altura.
2. Engrasamos 3 moldes redondos (fondo y laterales) de unos 20 cm \varnothing . Recortamos el papel de horno con la forma de la base de los moldes (usamos una base como plantilla; es más fácil y rápido si doblamos el papel en 3 y recortamos sólo una vez) y colocamos los 3 círculos de papel en el fondo de cada molde. Engrasamos también sobre el papel. Reservamos.
3. Tamizamos juntos hasta tres veces las harinas, la levadura, el bicarbonato sódico, el cacao y la sal. Reservamos.
4. En el cuenco de nuestra amasadora con el accesorio de pala (o en un cuenco grande), batimos la manteguilla a velocidad media durante 1 - 2 minutos hasta que adquiera una textura cremosa y suave.

5. Agregamos los azúcares progresivamente y seguimos batiendo a velocidad media hasta conseguir una masa esponjosa y ligera y que haya adquirido un color más pálido (2 - 3 minutos más).
6. Reducimos la velocidad y añadimos los huevos, de uno en uno; no añadiremos el siguiente hasta que el anterior no se haya integrado por completo.
7. Agregamos el extracto de almendra y mezclamos bien. Con ayuda de la espátula de silicona vamos despegando y mezclando la masa adherida a los bordes y al fondo del cuenco periódicamente.
8. Incorporamos ahora los ingredientes secos que teníamos reservados (harina, levadura, bicarbonato, cacao y sal), alternándolos de la siguiente manera con la mezcla de buttermilk: $\frac{1}{3}$ de harina, $\frac{1}{2}$ de buttermilk, $\frac{1}{3}$ de harina, $\frac{1}{2}$ de buttermilk y finalmente el último $\frac{1}{3}$ de harina restante (es importante empezar y acabar con los ingredientes secos).
9. Dividimos la masa entre los tres moldes en partes iguales, nivelando la superficie con una espátula pequeña angulada. Damos unos golpecitos a los moldes contra la mesa para evitar que se formen burbujas de aire en su interior.
10. Horneamos durante 30-35 minutos aproximadamente o hasta que al insertar una brocheta o cake tester en el centro de las tartas salga totalmente limpia y sin migas pegadas. No abriremos el horno hasta que no lleve al menos $\frac{3}{4}$ del tiempo total de horneado. Durante los últimos 5 minutos, iremos comprobando cada 2 minutos; no queremos una miga seca.
11. Sacamos del horno y dejamos enfriar dentro de los moldes durante 10 minutos sobre una rejilla.
12. Pasado este tiempo, desmoldamos y dejamos enfriar por completo bocabajo sobre la rejilla.
13. Una vez se hayan enfriado completamente, envolvemos por separado cada bizcocho en film transparente y refrigeramos al menos durante una hora (preferiblemente toda la noche), así la miga y los sabores se asentarán mejor.

Del Ganache de chocolate:

1. Troceamos el chocolate y reservamos en un cuenco resistente al calor.
2. En un cazo mediano, llevamos la nata líquida y el light corn syrup (si se utiliza) a ebullición removiendo de vez en cuando.
3. Inmediatamente vertemos la nata sobre el chocolate troceado y dejamos reposar sin remover durante unos minutos.
4. Con unas varillas o una cuchara de madera removemos suavemente (tratando de no incorporar aire al ganache) hasta que todos los ingredientes se hayan combinado completamente y tengamos una crema suave y homogénea. Hemos de evitar mezclar en exceso o nuestro ganache acabará lleno de burbujas de aire y con un aspecto arenoso muy poco atractivo.

5. Cuando haya perdido el calor, refrigeramos durante 1 hora. Durante este tiempo iremos removiendo de vez en cuando hasta que adquiera una consistencia "untable". A partir de ese momento, lo dejaremos ya fuera del frigorífico. Para poder decorar nuestra tarta; deberá tener una consistencia algo densa, pero no sólida.

Del Buttercream de frambuesa:

1. Tamizamos el azúcar glass y reservamos.
2. En el cuenco de la amasadora con el accesorio de pala batimos la manteguilla a velocidad media durante 1-2 minutos o hasta que adquiera una textura cremosa.
3. Añadimos a continuación el azúcar glass progresivamente y a la velocidad más baja para evitar que se forme una nube de polvo de azúcar a nuestro alrededor. Una vez incorporado el azúcar, seguimos batiendo a velocidad media hasta conseguir una mezcla esponjosa y más clara. (Si la textura final hubiera quedado demasiado densa, podemos rebajarla con leche. La añadiremos poco a poco hasta lograr la consistencia deseada. Si por el contrario quedara demasiado líquida, añadiríamos más azúcar glass progresivamente hasta dar con la consistencia idónea).
4. Añadimos ahora la frambuesa en pasta y batimos hasta conseguir un color uniforme.
5. Finalmente añadimos las frambuesas trituradas y mezclamos bien hasta repartir de forma homogénea.

Montaje de la tarta:

1. Si fuera necesario, con un cuchillo de sierra largo o lira recortaremos los bizcochos lo justo para igualar y nivelar las superficies. Con la ayuda de un pincel de silicona limpiamos los bizcochos suavemente de las posibles migas sueltas que hayan podido quedar.
2. Colocamos el primer bizcocho bocabajo sobre la base (si disponemos de un soporte giratorio nos sería de gran ayuda, si no, giraremos "a mano") sobre una cucharada de ganache de chocolate; así nos aseguraremos de que no se mueva mientras trabajamos. Con una espátula pequeña extendemos sobre la superficie superior una capa generosa de ganache. Colocamos el segundo bizcocho sobre el anterior bien centrado y bocabajo también y lo cubrimos de la misma manera que el anterior. Finalizamos colocando el último bizcocho en la parte superior. Limpiamos los laterales de cualquier rastro de chocolate que haya podido sobresalir; no queremos se la cobertura de frambuesa se manche.
3. Con una espátula recta y larga extendemos ahora una fina capa del buttercream de frambuesa por los laterales de la tarta. No es necesario que esta primera capa esté perfecta. Introducimos nuestra tarta en el frigorífico durante 30 minutos. Pasado este tiempo, recubrimos de nuevo con una capa más gruesa y cuidada de buttercream. Volvemos a refrigerar otros 30 minutos.
4. Sacamos definitivamente la tarta del frigorífico. Dejamos caer una cantidad generosa de ganache sobre la superficie superior y alisamos con suavidad haciendo

movimientos circulares una espátula pequeña de forma que el ganache caiga por los laterales. Hemos de tener cuidado de no estropear el buttercream de frambuesa. Si el ganache se hubiera endurecido demasiado como para conseguir ese efecto "chorreante", lo ablandaremos 10 segundos en el microondas a potencia media; si quedara templado, esperaremos a que se enfríe para que no derrita nuestro buttercream.

s. Terminamos decorando con unas frambuesas.

Rosa M Lillo ♥