

Pastel de calabaza al cacao con cobertura de fresa

Ingredientes

- 250 g de calabaza asada *
- 250 g de azúcar
- 230 g de harina
- 50 g de cacao valor
- 3 huevos
- 70 g de aceite girasol
- 3 sobres de litines
- 300 g de mermelada de fresa
- 3 hojas de gelatina
- Para decorar unos fideos de chocolate y fresas.



Preparación

Antes de empezar con la receta precalentaremos el horno a 200° ya que es muy rápida.

1. Poner en el vaso la calabaza asada y el azúcar. Programar 1 min velocidad 6.
2. Añadir los huevos y el aceite y programar 1 min velocidad 6.
3. Incorporar la harina, el cacao y la parte blanca de los tres sobres y mezclar 30 seg velocidad 6 al final añadir la parte lila y mezclar 15 seg más.
4. Poner la masa en un molde redondo de 28 de diámetro que previamente habremos forrado con papel de horno. Introducir el molde en el horno a 180° durante 35 min aprox hasta que el palillo salga limpio.
5. Dejar enfriar para rellenar y cubrir.
6. Poner las hojas de gelatina a remojo con agua fría. Cortaremos el bizcocho en dos partes y bañaremos la parte de abajo con 100 grs de mermelada.
7. El resto de mermelada la calentaremos 4 min 100° vel 3 y tiraremos las hojas de gelatina escurridas por el bocal y mezclaremos 10 segundos para que se deshaga. Dejaremos enfriar unos min hasta que tenga una consistencia un poco espesa y la pondremos por encima para que nos caiga por los laterales. Por último poner el granillo de chocolate por el lateral y decorar con las fresas cortadas...

Tiempo: 45 minutos

Receta de Judith Juvé Sancho

Raciones: 12

<http://thermomix-sabadell.es/juvesanchojudith>



thermomix