

Receta	Pastel de MI Madre
Autor	RecetasCuisine
Raciones	4-6
Tiempo	30 minutos aprox. (más enfriado)

Ingredientes	1 paquete de Bizcochos de soletilla (blandos)
	2 sobres de natillas Potax (32gr cada sobre)
	1L de Leche entera
	100gr de Azúcar
	Para el chocolate
	200gr de Chocolate fondant
	35gr de Mantequilla
	50ml de Leche
	50ml de Moscatel
	Para empapar los bizcochos
125ml de Moscatel	
75ml de Agua	
Para decorar	
Almendras fileteadas, fideos de chocolate	

Hola! Hace un tiempo, publicamos una receta de pastel de chocolate, ([podéis verla pinchando aquí](#)). En ella, os contaba que surgió improvisando al recordar un pastel que hacía mi madre cuando era pequeña.

Un pastel que me encantaba, y siempre que lo hacía merodeaba detrás de ella, con la única intención de rebañar algún cacharro con restos de chocolate. Las ganas de lechucear como diría mi abuela, me vienen de largo; la afición por cocinar, llegaría más tarde.

Espero que os guste este pastel que tan buenos momentos me hace recordar.

Elaboración:

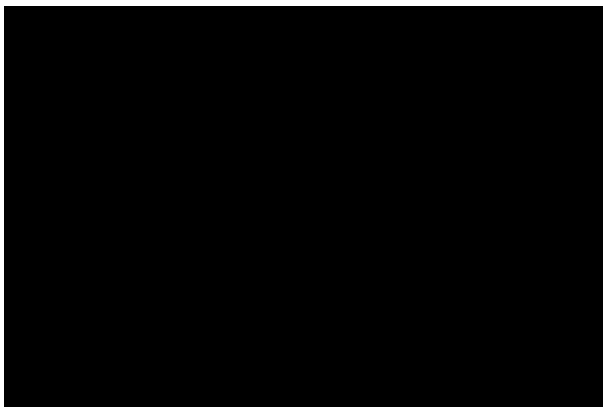
1. Preparamos las natillas como nos indica el fabricante, en este caso, usamos dos sobres por 1L de leche, para que nos queden más espesas. Una vez hechas, las vertemos en un recipiente bajo y alargado, para que se enfríen antes. Tapamos con papel film para que no se cree costra en la superficie.

2. Equipamos el robot con el batidor. Ponemos en el bol el

chocolate en trozos, la mantequilla, el moscatel y la leche. Programamos velocidad 4, 65°, 10 minutos. Si en ese tiempo no se ha fundido el chocolate, ponemos unos minutos más. Si aun



7. Cubrimos el chocolate con bizcochos empapados, repetimos la capa de natillas (nos sobrará) y la de bizcochos. En esta última, he puesto un bizcocho más en el centro porque debido a la forma del molde, al ser más ancho por arriba, quedaba más hueco.



8. Guardamos en la nevera para que se enfríe y tome consistencia. Podemos servir en unas horas, pero lo ideal es dejarlo reposar de un día para otro.

9. Cuando lo vayamos a desmoldar, ponemos un plato encima del molde y lo volteamos, si nos cuesta, damos unos golpecitos con cuidado. Quitamos el molde y retiramos el papel film. Podemos decorar con unas almendras laminadas, fideos de chocolate etc..



Notas:

Podemos fundir el chocolate en el robot, o hacerlo con la leche y el brandy en un cazo al baño maría.

Nos sobrará natillas, pero si hacemos solo un sobre, nos quedaremos cortos. Lo que no utilicemos, lo guardamos tal cual, o lo podemos repartir en un par de envases individuales y poner una galleta encima de cada uno de ellos con una pizca de canela.