

Pastel de chocolate con arándanos



1 paquete de 1-2-3 Gluten Free® Deliriously Delicious Devil's Food Chocolate Cake Mix, preparado según las instrucciones del paquete, excepto el hornear en tres recipientes redondo de 8".

1 receta de compota de arándanos (receta debajo)
1 receta de chocolate glaseado (receta debajo)
½ taza de nueces picadas, tostadas

- 1) Coloque una capa de pastel de chocolate en un plato de servir.
- 2) En un tazón, mezcle 1 taza glaseado, 1 taza de compota de arándanos y nueces. Extienda la mitad de la mezcla de arándano/glaseado en la parte superior del pastel.
- 3) Invierta la segunda capa encima de la primera capa de pastel. Esparza la mezcla de arándano/helar restantes encima del pastel.
- 4) Invierta la tercera capa de pastel y coloque encima la segunda capa.
- 5) Coloque el pastel en el congelador por 1 hora.
- 6) Cuchara 1 taza del glaseado chocolate en una manga pastelera con una punta de estrella. Deje reposar a temperatura ambiente. Con espátula, extienda el glaseado restante a lo largo y en el parte superior del pastel. Enfríe el pastel por 1 hora.
- 7) Haga dos hileras de glaseado chocolate estrellas alrededor del borde en la parte superior del pastel (2 círculos alrededor del borde superior).
- 8) Cuchara el restante de la compota arándano encima del pastel superior dentro de la frontera.

Compota de arándano

- 18 onzas de arándanos frescos o congelados
- ¾ taza de azúcar
- ¾ taza de agua
- 2 cucharaditas de ralladura de naranja, picada
- 3 cucharadas de jugo de naranja

1. Combine los primeros 4 ingredientes en la olla encima de un fuego medio. Lleve a ebullición.
2. Reduzca el calor y hierva a fuego lento hasta el pop de arándanos y la mezcla es espesa, revolviendo de vez en cuando, unos 6 minutos.
3. Transfiera la mezcla a los tazones. Refrigere hasta que se enfríe. Mezcle el jugo de naranja.

Glaseado de chocolate

- 2 tazas de crema batida pesada
- 2 cucharadas de mantequilla sin sal
- 2 cucharadas de azúcar
- 1½ libras de chocolate semidulce, picado

1. Ponga la crema, la mantequilla y el azúcar a fuego lento en una olla, revolviendo ocasionalmente.
2. Coloque el chocolate en un tazón grande. Vierta la mezcla de crema hirviendo en el chocolate y deje reposar 5 minutos. Revuelva la mezcla de chocolate, hasta que se derritan y esté suave. Deje el glaseado reposar a temperatura ambiente hasta que se enfríe, unas 2 horas.

