

Horno: 175° C Tiempo: 30'-35' cantidad: 6 raciones

## Mini Chocolate Layer Cake

### Cake:

½ cup (62 gr.) de harina de trigo común  
3 tbsp. (18 gr.) de cacao en polvo natural  
½ cup (100 gr.) de azúcar blanco  
1 teaspoon de café espresso soluble (*opcional*)  
¼ + ⅛ tsp. de levadura química  
¼ + ⅛ tsp. de bicarbonato sódico  
⅛ tsp. de sal  
½ huevo mediano (25 gr.)  
¼ cup (60 ml.) de leche

¼ cup (60 ml.) de agua  
2 tbsp. (30 ml.) de aceite de girasol  
½ tsp. de extracto natural de vainilla

### Chocolate Buttercream Frosting:

6 tbsp. (84 gr.) de mantequilla  
4 tbsp. (24 gr.) de cacao en polvo natural  
⅛ tsp. de café espresso soluble (*opcional*)  
1 cup (120 gr.) de azúcar glas  
1 tbsp. (15 ml.) de leche  
½ tsp. de extracto natural de vainilla

Para preparar el cake:

- Tener el huevo y la leche a temperatura ambiente. Para conseguir los 25 gr. de huevo, poner un huevo mediano en un bol, batirlo con un tenedor ligeramente y pesarlo. Descartar el resto.
- Precalentar el horno a 175° C y colocar la rejilla en el centro del horno.
- Engrasar un molde de *loaf* (23x13 cm.) y poner un trozo de papel de hornear que cubra la base. Enharinar los laterales. Reservar.
- En un bol mediano tamizar la harina, el cacao, el azúcar, el café (si se utiliza), la levadura, el bicarbonato y la sal.
- En un bol pequeño mezclar el medio huevo, el agua, la leche, el aceite y el extracto de vainilla.
- Añadir los ingredientes líquidos (bol pequeño) al bol de los ingredientes secos y mezclar sólo hasta que quede una masa homogénea. Quedará una masa bastante líquida.
- Rellenar el molde y hornear a 175° C durante 30-35 minutos o hasta que al insertar un palillo en el centro del cake, éste salga limpio.
- Sacar el molde del horno y dejarlo reposar 10 minutos sobre una rejilla antes de desmoldar. Desmoldar, retirar el papel de hornear y dejar enfriar el bizcocho completamente sobre la rejilla antes de decorar.

Para preparar el frosting:

- Tener la mantequilla ablandada.
- Tamizar el azúcar glas y el cacao en polvo por separado.
- Batir la mantequilla a velocidad media-alta hasta que esté cremosa. Añadir el cacao en polvo y el café (si se usa) y batir hasta que quede completamente incorporado. Añadir el azúcar alternándolo con la leche y batir a velocidad alta durante 30 segundos después de cada adición. Añadir la vainilla y batir 1-2 minutos más hasta que quede incorporada y el frosting quede bien aireado.

Montaje:

- Con un cortador redondo de 9 cm., cortar lo que serán los dos pisos del layer cake. Si hiciera falta, nivelarlos cortando el excedente con un cuchillo de sierra.
- Sobre un plato o cake stand (si es giratorio mejor) poner una capa de bizcocho con el corte nivelado hacia arriba. Poner una capa uniforme de frosting y poner la segunda capa de bizcocho, esta vez con el corte nivelado hacia abajo.
- Cubrir, con la ayuda de una espátula metálica, todo el cake (laterales y parte de arriba) con el frosting y decorarlo al gusto.