

CHOCOLATE NUTELLA CREAM CHEESE CAKE

INGREDIENTS:

Chocolate Cake: (makes 3 x 20cm cakes)

- 6 L eggs
- 700g sugar
- 450g flour
- 15ml vanilla essence
- 1 teaspoon ground cinnamon
- 1/2 cup apple sauce
- 1/2 cup sunflower oil
- 1 tablespoon baking soda
- 1 tablespoon baking powder
- 170g pure cocoa powder
- 500ml full cream soya milk
- 500ml boiling water

Frosting (filling and crumb coat):

- 300g cream cheese full cream
- 1/3 cup nutella (or similar product)
- 225g butter without salt at room temperature
- 1 teaspoon vanilla essence
- 500g sifted icing sugar

Cover:

(Chocolate ganache)

- 200ml full cream
- 225g dark chocolate

METHOD:

Chocolate Cake:

Pre-heat your oven at 180°C and pre-line your molds. Mix all the ingredients except for the boiling water together, when well mixed and the boiling water slowly and in stages. When finished divide the batter (which by the way is very liquid but don't fret it will all work out at the end) into the 3 x 20cm molds. Bake for 40-45 minutes or until a toothpick comes out clean. Let it cool completely before filling or frosting. Cut the very tops off every cake to ensure the cake is even when assembling.

Frosting:

Cream butter and cream cheese together, then add the Nutella. When well combined add the sifted icing sugar on slow speed and lastly the vanilla essence. Whisk on high for a further 5 minutes. Cover and leave to set further in the fridge.

Ganache:

Warm the cream in the microwave just until it simmers, add your chopped chocolate, whisk until your mixture is creamy without any chocolate lumps. Cover with cling film and leave to cool at room temperature. When cooled to room temp transfer to the fridge to thicken further. Tip: Make this the night before. Whisk on high in your stand mixture the next day to ensure your ganache is light and fluffy.

CHOCOLATE NUTELLA CREAM CHEESE CAKE

INGREDIENTES:

Tarta de chocolate: (hace 3 x 20cm)

- 6 huevos grandes
- 700g de azúcar
- 450g harina
- 15ml de esencia de vainilla
- 1 cucharadita de canela molida
- 1/2 taza de salsa de manzana
- 1/2 taza de aceite de girasol
- 1 cucharada de bicarbonato de soda
- 1 cucharada de levadura
- 170g de cacao puro en polvo
- 500ml de leche de soja entera
- 500ml agua hervida

Frosting (para rellenar y crumb coat):

- 300g de queso cremoso (no light)
- 1/3 taza de nutella (o producto similar)
- 225g de mantequilla sin sal a temperatura ambiental
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- 500g de azúcar glass tamizado

Cubierta:

(Ganache de chocolate)

- 200ml nata
- 225g chocolate negro

MÉTODO:

Tarta de Chocolate:

Precalentar el horno a 180 ° C y prepare sus moldes. Mezclar todos los ingredientes excepto el agua hirviendo, cuando esté todo bien vaya mezclándolo con el agua hirviendo lentamente y por etapas. Cuando termine divida la masa (que por cierto estará muy líquido, pero no se preocupe que todo saldrá bien al final) en los moldes de 3 x 20cm. Hornear durante 40-45 minutos o hasta que un palillo salga limpio. Deje que se enfríe por completo antes de rellenar o poner el frosting. Cortar la parte de arriba de cada capa para asegurarse de que la tarta esté nivelada, incluso durante el montaje.

Frosting:

Batir la mantequilla y el queso cremoso juntos, a continuación, agregar la Nutella. Cuando estén bien mezclados añadir el azúcar glas tamizado a baja velocidad y, por último, la esencia de vainilla. Batir a velocidad máxima durante 5 minutos. Tapar y dejar cuajar en la nevera.

Ganache:

Calentar la nata en el microondas justo hasta que hierva/burbujee, agregar el chocolate picado, batir hasta que la mezcla esté cremosa sin grumos de chocolate. Cubrir con papel film y dejar enfriar a temperatura ambiente. Cuando esté a temperatura ambiente, póngala en la nevera para que espese

más. Consejo: realizar esto la noche antes. Batir la mezcla a alta velocidad al día siguiente para asegurarse de que el ganache esté suave y esponjoso.