

Pastel de palomitas de caramelo con Werther's Original

1 molde desmontable de 26 cm de diámetro

Ingredientes

Para la masa

- 300 g mantequilla
- 270 g azúcar
- 1 cucharadita de azúcar vainillado
- 1 pizca de sal
- 5 huevos
- 350 ml de harina
- 1 paquete de levadura
- 70 ml de leche
- 40 g de cacao desgrasado sin azúcar

Para las palomitas

- 50 g de maíz (para las palomitas)
- 20 g mantequilla
- 75 g nubes de azúcar
- 1 cucharada soperas de aceite (para las manos)

Para la salsa de caramelo

- 52 unidades (unos 260 g) de Caramelo Clásico Werther's Original
- 40 ml de nata para montar
- 50 g de mantequilla
- 100 ml de agua

Para la cobertura

- 100 g de mermelada de albaricoque
- 500 g de chocolate blando para fundir

Tiempo de preparación

- 60 minutos

Cantidad

- 24 porciones



www.werthers-original.es

Paso a paso

1. Precalentar el horno a 180 °C por la parte superior e inferior.
2. Mezclar la mantequilla con el azúcar y añadir los huevos, el azúcar vainillado y una pizca de sal.
3. A continuación, mezclar la harina, la levadura en polvo, el cacao y la leche. Verter la masa resultante en un molde y hornear de 35 a 45 minutos. Desmoldar el pastel.
4. Calentar la mermelada de albaricoque en un cazo hasta que se licue. Verter la mermelada directamente sobre el pastel y repartirla uniformemente. Dejar enfriar.
5. Derretir el chocolate para fundir al baño María o en el microondas. Dejar que se enfríe ligeramente hasta que vuelva a espesarse poco a poco. Extender el chocolate por los laterales de la tarta con una cuchara.
6. Para preparar la salsa de caramelo: Poner los caramelos Werther's en un cazo hondo, añadir la nata para montar, la mantequilla y el agua y calentar la mezcla a baja temperatura.
7. Remover constantemente para que el caramelo no se queme. Cuando se haya formado una pasta homogénea, seguir calentando hasta que burbujee (entre 5' y 15'). Apartar el cazo y dejar enfriar hasta que la mezcla de caramelo quede viscosa y esté ligeramente templada, de lo contrario, la cobertura de la tarta se derretirá. Reservar 3 cucharadas soperas de la mezcla de caramelo. Usar una cuchara para verter el resto de la mezcla de caramelo por encima de la tarta y dejar que se derrame por los bordes.
8. Calentar el maíz con 10 g de mantequilla en una sartén, removiendo continuamente. En cuanto se hagan las primeras palomitas, tapar la sartén y dejar que el maíz siga saltando de 3 a 5 minutos. A continuación, retirar la sartén del fuego y dejar que las palomitas se enfríen.
9. Derretir a fuego lento en un cazo las nubes de azúcar con 10 g de mantequilla. Una vez derretidas, incorporar la mezcla a las palomitas para que queden completamente cubiertas. Añadir la mezcla de caramelo, que se ha reservado, y mezclarla. A continuación, decorar la tarta con las palomitas de caramelo y servir. ¡Truco! Es mejor hacerlo untándose las manos con un poco de aceite.