PASTEL DE KIT KAT Y M&M

INGREDIENTES

PASTEL

Una caja de 18.25 onzas de mezcla para pastel de chocolate
1 taza de harina para todo uso
1 taza de azúcar blanca granulada
3/4 cucharadita de sal
1 1/3 tazas de agua
2 cucharadas de aceite vegetal
1 Cucharadita de extracto de vainilla
1 taza de crema agria
4 huevos grandes

GLASEADO

½ Taza de mantequilla salada, a temperatura ambiente
3 oz de queso crema, a temperatura ambiente
125 gr de azúcar glass, tamizada (o al gusto)
¼ De taza de leche
1 Cucharadita de extracto de vainilla
1 taza de chispas de chocolate oscuro derretido (o chocolate negro picado)

DECORACIÓN

3 paquetes de Kit Kat gigante de 4.5 oz
1 bolsa de chocolates de M & M (12,5 onzas)
Cinta de su preferencia para adornar

PREPARACIÓN

Precaliente el horno a 180º C. Engrasamos y enharinamos dos moldes para pasteles redondos.
En un tazón grande, bata la mezcla para pastel, la harina, el azúcar y la sal. Agregar los ingredientes restantes y batir con batidora de mano durante 2 minutos, o hasta que estén bien mezclados.
Divida la masa en los 2 moldes redondos previamente engrasada y enharinada. Hornear los pasteles de 35 a 40 minutos, o hasta que un palillo insertado en el centro salga limpio. Deje enfriar el pastel en el molde durante 20 minutos, luego retire las capas de pastel para enfriar completamente.

Preparar el glaseado

En un tazón grande, bata la mantequilla y el queso crema a velocidad media con una batidora eléctrica hasta que quede cremoso. Poco a poco agregue el azúcar glass, batiendo a velocidad baja hasta que se mezclen. Aumentar la velocidad a medio, y poco a poco agregue la leche y la vainilla, batiendo hasta que suave.
Colocamos las chispas de chocolate en un tazón para microondas y metemos en el microondas en 1 ½ a 2 minutos o hasta que se derrita y suave, revolviendo a intervalos de 30 segundos. Poco a poco agregue el chocolate derretido a la mezcla; batir hasta que se mezclen y suave.

Cuando el pastel esté frío, ya está listo para montar. Coloque en la base donde va a ir montada la torta una capa del glaseado de chocolate como base para el pastel. Montamos el primer pastel, colocamos un poco más del glaseado sobre el pastel y montamos el otro pastel encima, y añadimos el glaseado por encima, a lo largo y a los lados de toda la torta.
Colocamos los palitos de Kit Kat a los lados de la torta, dejando un espacio muy pequeño entre cada Kit Kat (1/4 pulgadas). Envuelva con la cinta alrededor de la torta, asegurando los Kit Kat.
Llene la parte superior de la torta con M & M.
Si Refrigera el pastel por un par de horas más o menos, será mucho más fácil de cortar y servir. Por supuesto, usted tendrá que quitar la cinta justo antes de servir.

SUGERENCIAS
Ciertamente, usted puede utilizar su receta de bizcocho base para este pastel. La receta de la mezcla para pastel que se incluye aquí es realmente muy bueno!
También puede utilizar una torta amarilla o su sabor favorito, siguiendo las mismas instrucciones aquí.
Técnicamente, no debe hacer el pastel en moldes que sobrepase las medidas de 9 pulgadas, porque se podría hacer el pastel demasiado alto que la altura del Kit Kat's , que no será capaz de actuar como una "valla" para mantener en el M & M.
Se pueden sustituir los palitos de Kit Kat por los palitos de Pirulin y queda igual de delicioso.
Deje volar la imaginación y sea creativo.