

# Bizcocho de chocolate merengado

## Ingrédients

- 120g de chocolate negro
- 120g de mantequilla
- 1 pizca de sal
- 2 huevos
- 2 yemas
- 80g de azúcar
- 25g de sirope de arce
- 150g de harina
- 7g de levadura química
- 2 claras de huevo
- 50g de azúcar
- 60g de azúcar glas

## Préparation

1. Ha llegado el momento de sacar las mantas, las bebidas calientes y, por supuesto, los pasteles de chocolate.
2. Aquí tienes una receta muy simple pero deliciosa, rápida de preparar, un bizcocho de chocolate cubierto con un merengue crujiente y cremoso a la vez. Ingredientes: He utilizado el sirope de arce de Koro: código ILETAITUNGATEAU para un 5% de descuento en todo el sitio (no afiliado).
3. He utilizado el chocolate Caraiibes y el cacao en polvo de Valrhona: código ILETAITUNGATEAU para un 20% de descuento en todo el sitio (afiliado).
4. Derrite el chocolate con la mantequilla.
5. Bate los huevos, las yemas, el azúcar y el sirope de arce.
6. Añade el chocolate y la mantequilla derretidos.
7. Incorpora la harina, la sal y la levadura química.
8. Vierte la masa en tu molde/círculo engrasado.
9. Hornea durante 20 minutos a 170°C, mientras tanto prepara el merengue (debe estar listo al final de los 20 minutos de cocción).
10. Tendrás un poco de merengue sobrante, puedes hornear el resto aparte en una hoja de papel sulfurizado.
11. Bate las claras, añadiendo progresivamente los azúcares mezclados.
12. Sigue batiendo hasta obtener un merengue bien suave y brillante.
13. Extiende el merengue sobre el pastel recién salido del horno, espolvorea con un poco de cacao y mezcla ligeramente con un cuchillo.
14. Hornear de nuevo durante unos 20 minutos a 150°C.
15. el merengue debe estar bien cocido por fuera al sacarlo del horno.
16. Deja enfriar, luego desmolda y disfruta.