

Bizcocho de chocolate

Ingrédients

- 75g de chocolate negro al 70% de cacao
- 75g de crema líquida entera
- 55g de mantequilla
- 45g de cacao en polvo sin azúcar
- 3 huevos
- 85g de azúcar en polvo (1)
- 25g de harina
- 35g de azúcar en polvo (2)

Préparation

1. Un trozo de pastel de chocolate siempre es un placer, ¿verdad?
2. ¡Especialmente cuando es tanto esponjoso como fundente, con una corteza ligeramente crujiente!
3. Ingredientes: He utilizado el chocolate Guanaja & el cacao en polvo de Valrhona: código ILETAITUNGATEAU para un 20% de descuento en todo el sitio (enlace afiliado).
4. Tiempo de preparación: 20 minutos + 1h20 de cocciónPara un pastel de aproximadamente 18cm de diámetro / 6 a 8 personas: Ingredientes: de chocolate negro al 70% de cacao de crema líquida entera de mantequilla de cacao en polvo sin azúcar 3 huevos de azúcar en polvo (1) de harina de azúcar en polvo (2) Receta: Comience por preparar una ganache: calienta la crema líquida, luego viértela sobre el chocolate parcialmente fundido.
5. Emulsiona con una espátula o una batidora de inmersión hasta obtener una ganache lisa y brillante.
6. Añade la mantequilla cortada en trozos pequeños, mezcla bien, y luego incorpora el cacao.
7. Separe las claras de las yemas de huevo.
8. Batir las yemas con el azúcar (1) para blanquearlas.
9. Incorpora la mezcla de chocolate a las yemas de huevo y luego añade la harina.
10. Bate las claras de huevo a punto de nieve con el azúcar (2).
11. Agréguelas delicadamente a la mezcla anterior.
12. Vierte la mezcla en un molde forrado con papel de horno o bien enmantecado y enharinado.
13. Hornea en el horno precalentado a 150°C durante 30 minutos, luego continúa la cocción durante 45 a 50 minutos a 120°C (si es necesario, cubre el pastel con una hoja de aluminio para el final de la cocción).
14. Deja enfriar, luego sirve el pastel con una cucharada de crema chantilly, un poco de crema inglesa o una bola de helado, ¡y disfruta!