Bizcocho Tablero de Damas

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Monónimo **Recetizador:** Rosa Maria Munu



Tiempo: 1 hora
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 6 personas :

- 1 Yogur natural
- 1 vaso de yogur de aceite
- 2 vasos de yogur de azúcar
- 3 vasos de yogur de harina
- 1 sobre de levadura quimica
- 50 gr de almendras picadas
- Unas cucharadas de nata líquida
- Unas cucharadas de cacao
- Unas cucharadas de mermelada

Preparación:

Paso 1

Precalentamos el horno a 230º. Mezclamos todos los ingredientes, excepto la nata y el cacao, y dividimos la masa en dos partes. Calentamos la nata aparte y le añadimos el cacao en polvo hasta que quede oscuro y espeso, pero sin llegar a hervir. De cacao y nata no pongo medida porque depende del gusto de cada uno y como de chocolateado quiera el bizcocho. A una de las partes le añadimos la pasta de chocolate y las horneamos por separado. No tengo dos moldes para hornear iguales, pero lo ideal sería tenerlos y cocer la masa en recipientes iguales. Los metemos en el horno y le bajamos la temperatura a 170º. Dejamos que se cuezan unos 20 minutos o hasta que al pincharlos, el cuchillo salga limpio.

Paso 2

Una vez sacados del horno y desmoldados, ponemos uno encima de otro y les recortamos los bordes para que queden iguales y lisos y los cortamos en 2, 3 o 4 trozos iguales longitudinalmente (depende de la anchura del bizcocho, este que hice solo daba para 3 trozos). Calentamos la mermelada un poco en el microondas -sabor al gusto, yo he utilizado de fresa- y con un pincel de cocina la untamos entre los trozos a modo de pegamento y vamos alternando los colores.

Paso 3

Una vez hecho esto, podemos cubrirlo con chocolate espeso: se calientan unos 150 ml de nata y se le añade cacao soluble y una cucharada de mantequilla. Se aparta del fuego antes de que hierva y se deja enfriar un poco antes de cubrir el bizcocho con él.