Tronco de Navidad

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

Creador: Recetízate **Recetizador:** magda ventura b



Tiempo: 1h y 30min
Dificultad: Difícil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Económico
El truco de esta receta:
Hacerla con mucho cuidado y sin prisas

Descripción:

Esta receta resulta un poco laboriosa, pero es un imprescindible en las mesas navideñas.

Ingredientes para 6 personas :

- PARA EL BIZCOCHO
- 4 Yemas de Huevo
- 4 Claras de huevo
- 65 gr de Azúcar
- 65 gr de Harina
- 1/2 cucharadita de Levadura
- Azúcar Vainillado
- PARA EL RELLENO
- 230 gr de Mantequilla
- 150 gr de Chocolate Fondant
- 1 cucharada de Café
- 2 Yemas de Huevo
- 50 gr de Azúcar Glass

Preparación:

Paso 1

En un cuenco se mezcla la harina con la levadura en polvo y una pizca de sal. Se baten las 4 yemas de huevo con el azúcar y una pizca de azúcar vainillado, hasta conseguir una masa espesa. Se incorpora la harina y se bate con energía. Cuando esté bien batido, añadimos las claras de huevo montadas a punto de nieve y se mezcla con suavidad utilizando una cuchara de madera.

Paso 2

Se unta unta la bandeja del horno con mantequilla y se cubre con papel parafinado, también untado con mantequilla. Se pone la masa preparada sobre la fuente y se extiende para que quede nivelada.

Paso 3

Se mete en el horno a temperatura máxima de 3 a 5 minutos, hasta que esté esponjoso.

Paso 4

Se saca del horno y se levanta cogiendo el papel por los bordes. Se voltea sobre un paño limpio espolvoreado con azúcar y se despega cuidadosamente el papel parafinado. Se enrolla el bizcocho junto con el paño y se deja enfriar.

Paso 5

Par preparar el relleno, se funde el chocolate al baño María y se deja templar. Se bate la mantequilla con el azúcar glass hasta formar una crema fina y se añade el café y el chocolate fundido. Se bate todo bien hasta obtener una masa fina y homogénea.

Paso 6

Se desenrolla el bizcocho y se unta con parte de la crema que hemos preparado para rellenar. Se enrolla el bizcocho sin apretar y se cubre con el resto de la crema. Se guarda en la nevera durante 1/2 hora.

Paso 7

Se saca de la nevera y con ayuda de un tenedor dibujamos unas rayas sobre la superficie para que parezca un tronco y decoramos con motivos navideños.