Chocolate fudge cake

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

Creador: Irene Delafú

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Medio

Descripción:

Ingredientes para un molde de 18 cm.

Ingredientes para 10 personas :

- 180 g de mantequilla
- 270 g de chocolate de 70%
- 3 cucharadas de agua
- 4 huevos
- 200 g de azúcar moreno
- Una pizca de sal
- Cacao en polvo para decorar

Preparación:

Paso 1

Precalentar el horno a 170º. Forrar el molde con papel de hornear. Trocear el chocolate y la mantequilla y poner junto en un bol resistente al calor. Separar las claras de las yemas. Montar las claras con la pizca de sal. Poner el azúcar junto con el agua en un cazo a fuego medio y llevar a ebullición, removiendo hasta conseguir un almíbar. Una vez tenemos el azúcar deshecho, verter en el bol donde tenemos el chocolate y la mantequilla y remover para que se derritan. Añadir las yemas de huevo de una en una. Cuando ya tengamos las yemas incorporadas, añadir un tercio de las claras al chocolate, mezclando con cuidado. Una vez incorporado, añadir otro tercio, incorporar y después añadir el resto. Verter en el molde y hornear unos 20-25 min., pinchar un palillo en el borde y si sale limpio ya estará listo, el centro aún estará tembloroso, ese será el punto. Antes de desmoldar, dejar enfriar completamente. Se puede meter en la nevera, pero al menos 4 horas antes de consumir sacarlo. Antes de llevar a la mesa espolvorear por encima cacao en polvo.