Selva Negra

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

Creador: Monónimo



Tiempo: 1h y 30min
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Medio

Descripción:

Ingredientes para 8 personas :

- Para el bizcocho:
- 150 g de harina
- 50 g de Maizena
- 50 g de mantequilla
- 260 g de azúcar
- 7 Huevos
- 50 g de cacao en polvo
- Para la crema de chocolate:
- 80 g de chocolate de cobertura
- 110 g de azúcar
- 250 g de leche
- 20 g de Maizena
- 250 g de mantequilla a temperatura ambiente
- Para la crema de nata:
- 250 g de nata 35% MG
- 50 g de azúcar glas
- Para decorar:
- Azúcar glas
- Tejas de chocolate o ganache de chocolate

Preparación:

Paso 1

Para el bizcocho: Ponemos un bol al baño María y batimos los huevos con el azúcar hasta que esté tibio, retiramos el bol y seguimos batiendo hasta quede cremoso y doble su volumen. Tamizamos la harina junto con la Maizena y el cacao, mezclamos todo y lo vamos incorporando poco a poco al bol removiendo suavemente con una espátula. Por último agregamos la mantequilla derretida poco a poco. En una placa para horno extendemos un papel vegetal y vertemos la masa sobre él. Vamos esparciendo la masa hasta que tenga 1 cm de grosor. Se hornea 30 minutos a 190º (horno precalentado). Retiramos, desmoldamos y reservamos. Para la crema de chocolate: Hervimos en un cazo la leche con el azúcar, añadimos el chocolate en trocitos y mezclamos

bien. Mezclamos la Maizena con un poco de leche y lo incorporamos a la leche que tenemos en el fuego, removemos hasta que espese. Retiramos del fuego y dejamos enfriar. Batimos la mantequilla hasta que doble su volumen y se la añadimos a la mezcla anterior. Cuando esté fría la introducimos en una manga pastelera y la metemos en la nevera. Para la crema de nata: Montamos la nata con el azúcar. La introducimos en una manga pastelera y guardamos también en el frigorífico. Montaje: Cortamos la placa de bizcocho en tres partes iguales. En la primera le ponemos la crema de chocolate, colocamos la segunda placa encima y sobre ella ponemos la crema de nata, acabamos con la tercera placa que nos queda. Decoramos con ganache o tejas de chocolate La guardamos en el frigorífico hasta la hora de servir.