

Bundt cake marmolado de chocolate y mermelada



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

Creador: Diana1979

× Descripción:

Delicioso y vistoso Bundt cake

Tiempo: 1h y 30min

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Medio

Ingredientes para 6 personas :

- 200g de Mantequilla sin sal
- 175g de Azúcar
- 4 Huevos
- 1 cucharadita de Esencia de vainilla
- 325g de Harina de repostería
- 2 cucharaditas de Levadura química
- 1/2 cucharadita de Sal
- 45l de Leche
- 30g de Cacao en polvo sin azúcar
- 100g de Mermelada al gusto
- Azúcar glas
- Almendra crocanti

Preparación:

Paso 1

Procuraremos tener todos los ingredientes a temperatura ambiente antes de empezar con la receta. Precalentar el horno a 180°C y engrasar un molde estilo bundt, en forma de anillo. Disponer la mantequilla blanda con el azúcar en un recipiente grande y batir con batidora de varillas hasta que quede una crema esponjosa. Añadir los huevos uno a uno, batiendo muy bien tras cada adición. Agregar la vainilla y batir un poco más. Mezclar aparte con unas varillas la harina con la levadura y a sal, y echar la mitad sobre la primera preparación. Batir a velocidad baja e incorporar la leche, batiendo un poco más. Agregar el resto de la harina y mezclar hasta tener una masa homogénea.

Paso 2

Separar un poco menos de la mitad a otro cuenco. Mezclar esta masa con el cacao en polvo y la mermelada, hasta que quede bien homogéneo y sin grumos. Echar la mitad de la masa blanca en el fondo del molde, luego la masa de cacao (de forma irregular) y cubrir con el resto de la primera mezcla. Dibujar un pequeño marmolado con un cuchillo de punta. Hornear sobre una rejilla durante unos 50 minutos, bajando la temperatura a 175°C pasados los primeros 15 minutos. Esperar un poco fuera del horno y desmoldar sobre una rejilla. Cuando esté completamente frío podemos darle un toque decorativo mezclando unas cuantas cucharadas de azúcar glasé con muy poca agua o leche para tener un glaseado espeso. Agregar crocanti de avellana al gusto antes de que se seque.