Cake de chocolate y frutos rojos

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

Creador: Diana1979 **Recetizador:** Miriam25



Tiempo: + de 2 horas
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

El truco de esta receta:
He utilizado unos frutos rojos que viene en zumo de uva que podéis encontrar en Mercadona, pero si los tenéis frescos mejor.

Descripción:

Cake de chocolate, sólo apto para aquellos que disfruten con el sabor intenso y un poco amargo del chocolate puro, acompañado de frutos rojos y crema de chocolate.

Ingredientes para 6 personas :

- Para el bizcocho:
- 150gr de Harina para bizcochos (con impulsor incluido)
- 60gr de Cacao en polvo Valor
- 120ml de Aceite de oliva
- 125ml de Leche
- 130gr de Azúcar moreno
- 1 pizca de Sal
- Cobertura y decoración:
- 200ml de Leche
- 30 gr de Cacao en polvo Valor
- 20gr de Maizena
- 40gr de Azúcar
- Frutos rojos

Preparación:

Paso 1

Comenzaremos preparando el bizcocho, para ello mezclaremos en un recipiente el azúcar moreno, el cacao y la pizca de sal. Después añadimos la leche y cuando este nuevamente bien mezclado añadimos el aceite. Por último tamizamos la harina y la echamos de una vez y mezclamos.

Paso 2

Vertemos la mezcla en un grande, no sale un bizcocho muy subido asi que no necesitamos un molde muy grande. En mi caso he utilizado un molde de silicona pero si no es vuestro caso recordar engrasarlo para que el bizcocho se desmolde fácilmente. Horneamos durante unos 25-30 minutos a unos 170ºC. Dejamos enfriar y lo introducimos en la nevera unas 6 horas.

Paso 3

Cuando vayamos a terminar el pastel, procedemos a realizar la crema de chocolate. En un cazo ponemos todos los ingredientes a fuego medio y revolvemos sin parar hasta que se espese la mezcla, aproximadamente entre 12-15 minutos. Extendemos la crema sobre el bizcocho y decoramos a nuestro gusto.