

Creador: Sonia Campos **Recetizador:** Isabel Lorenzo



Tiempo: + de 2 horas

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

El truco de esta receta:
usar mantequilla no margarina

Descripción:

Ingredientes para 10 personas :

- un bizcocho
- 300g mantequilla
- 2 cucharadas de cafe instantaneo
- 4 cucharadas de azucar glass
- un chorrito de brandy
- 200g chocolate fondant
- 3 yemas de huevo

Preparación:

Paso 1

batir 200 g mantequilla en pomada con el azucar glass, añadir las yemas, el brandy y el cafe, seguir mezclando hasta que se desaga todo el cafe poner en la nevera unos minutos, ya tenemos la crema de moka, mientras abrimos el bizcocho por la mitad, rellenamos con la crema de moka dejando una cantidad suficiente para adornar después, tapamos el bizcocho y lo metemos en la nevera mientras en un cazo al baño maría derretimos el chocolate con 100g de mantequilla cubrimos el bizcocho desde el centro hacia fuera procurando no tocarlo demasiado con la cuchara para dejarlo lo más liso posible, una vez cubierto se deja hasta que el chocolate esté duro, ponemos la crema de moka en la manga pastelera (si no tenemos se puede usar una bolsa cortando un u puntita pequeña para hacer de boquilla) y decoramos como más nos guste!!