Bocados de chocolate

16/12/2016



Un postre que nos haga feliz es sin duda aquél que esté elaborado con chocolate. Como estos Bocados de chocolate que son una auténtica tentación.

Con este postre me he presentado a la segunda edición del concurso que organiza Destilerías Tenis, "Mejor Postre Navideño". La base es un bizcocho de chocolate, bañado en un almíbar de licor de mandarina y cubierto con una suave crema de chocolate.

Ingredientes:

Para el bizcocho de chocolate:

- 200 grs. de harina de repostería
- 200 grs. de azúcar
- La corteza de una naranja (sin nada de parte blanca)
- 4 huevos (a temperatura ambiente)
- 1 yogur natural
- 50 grs. de cacao puro Valor
- 1 sobre de levadura química
- 1 pizca de sal
- 80 grs. de mantequilla (a temperatura ambiente)

Para el almíbar:

- 250 grs. de agua
- 250 grs. de azúcar
- Licor de Mandarina (puedes sustituirlo por un aroma si tienes niños)

Para la crema de chocolate:

- 250 grs. de queso Mascarpone
- 4 cucharadas de Nutella

Precalienta el horno a 170º (calor arriba y abajo)



Elaboración:

Tritura el azúcar para hacerla glas y la corteza de naranja. Con Thermomix velocidad 5-10 progresiva, también puedes hacerlo con cualquier procesador de alimentos. Reservar.

Separa las claras de las yemas y con unas varillas **monta las claras a punto de nieve** con una pizca de sal. (Thermomix con mariposa, 4 minutos, temperatura 50º, velocidad 3 ½). Reservar en la nevera.

Bate las yemas junto con el azúcar glas y la corteza de naranja que habíamos reservado. (Thermomix con mariposa, velocidad 4, sin tiempo)

Añade la mantequilla y el yogur. Batir hasta que quede todo bien integrado.

Mezcla junto con las claras montadas con ayuda de una espátula con movimientos suaves.

Tamiza la harina junto con el cacao y la levadura química. Añade poco a poco y sigue mezclando manualmente con la espátula, con movimientos suaves y envolentes.

Extiende la mezcla sobre un molde engrasado (ayúdate de la espátula para extenderla). Hornea a 170º hasta que al pincharlo salga limpio.

Elaboración del almíbar:

Pon un **cazo al fuego añade el agua y el azúcar** (no remuevas) una vez rompa a hervir déjalo a fuego suave durante aproximadamente 5 minutos.

Aparta del fuego y **añade el licor de mandarina** o el aroma que hayas elegido. Remueve y deja templar.

Elaboración de la crema de chocolate:

Bate el queso Mascarpone hasta que quede manejable.

Añade la crema de Nutella y mezcla hasta que quede bien integrado, (puedes calentar la Nutella en el microondas en intervalos cortos, para que quede más blandita).

Métela en una manga pastelera y déjala en el frigorífico ½ hora para que endurezca un poco.

Montaje:

Dale la vuelta al bizcocho **cuando se haya enfriado** y retira el papel con cuidado.

Córtalo en las porciones que vayas a servirlo.

Con ayuda de una brocha o con una cucharilla, **ve calando con el almíbar las porciones** del bizcocho.

Decora por encima del bizcocho calado con la crema de chocolate.

Anotaciones:

El almíbar puedes hacerlo con antelación y guardarlo en un tarro de cristal en el frigorífico.

Puedes servirlo a modo de pastel, en vasos individuales o como se te ocurra.

Si quieres ver más recetas, puedes visitar mi web www.riconoricote.com

¡Buen provecho!