

Bizcochuelo con salsa de chocolate

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Bizcochuelo

Harina: 3 Tazas

Sal: 1/2 cdita.

Polvo de hornear: 1 cdita.

Huevos: 4 Unidades

Leche: 1 Taza

Manteca: 230 g

Esencia De Vainilla: 1 Cantidad necesaria

Azucar: 2 Tazas

Cremor tártaro: 1 cdita.

Decoración

Chocolate cobertura: 300 g

Merengue

Sirop: 3/4 Taza

Azucar: 4 cdas.

Cremor tártaro: 1/2 cdita.

Claras: 2 Unidades

Salsa de chocolate

Agua: Cantidad necesaria

Azucar: 1/2 Taza

Almidón de Maíz: 2 cdas.

Cacao en polvo dulce: 1 Taza

Leche Condensada: 1 Latas

Varios

Nueces picadas: 150 g

Preparación de la Receta

Bizcochuelo

- Tamice la *harina* con la sal, cremor tártaro y el polvo de hornear.
- Bata la *manteca* con el azúcar y la vainilla hasta obtener consistencia cremosa
- Añada los huevos uno a uno sin dejar de batir.
- Incorpore los ingredientes secos alternando con la leche.
- Vierta dentro de un molde de 26 cm de diámetro previamente enmantecado
- Cocine en el horno precalentado a 170/180° C durante 40 a 45 minutos aproximadamente.

Salsa de chocolate

- En una *cacerola* disponga la leche condensada, la misma cantidad de agua el cacao, el azúcar y lleve al fuego hasta que alcance el hervor.
- Incorpore el almidón de maíz previamente disuelto en agua y revuelva hasta que espese.
- Enfríe en baño María inverso revolviendo continuamente.

Decoración

- Pique el **chocolate**, disponga en un bowl y derrita sobre baño María.
- Unte una lámina delgada de *chocolate* sobre una bandeja forrada con papel film y lleve el freezer hasta que solidifique

Merengue

- Bata las claras con el cremor tártaro a punto de merengue.
- Sin dejar de batir incorpore el azúcar poco a poco en forma de lluvia.
- Vierta el sirop caliente en forma de hilo y continúe batiendo hasta que baje la temperatura.

Armado

- Corte el **bizcochuelo** en rebanadas y luego en trozos.
- En recipientes individuales forme una capa con trozos de *bizcochuelo*, bañe con la salsa de *chocolate* y encima forme una capa de nueces picadas.
- Forme otra capa de *bizcochuelo*, salsa de *chocolate* y termine con el merengue.

Presentación

- En una fuente coloque la lámina de *chocolate* y encima los bizcochuelos terminados.
- Espolvoree los bordes con nueces picadas y decore con flores.