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 170/180º 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 nueves picadas y decore con flores.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/bizcochuelo-con-salsa-de-chocolate