Cake de chocolate con compota de frutas

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Bebida sugerida

Té Mu Dan:

Cake

Manteca: 270 g
Polvo de hornear: 6 grs.
Huevos: 350 grs.
Harina: 270 grs.
Polvo de Almendras: 70 grs.
Ron: 50 cc
Cacao Amargo: 60 grs.
Chocolate cobertura semi-amargo: 250 g
Azucar: 100 grs.
Sal: 4 g
Yogurt Natural: 225 g
Azucar morena: 250 grs.

Compota de frutas

Azucar: 200 grs.
Vaina de vainilla: 1 Unidad
Azafrán en hebras: 0.5 g
Naranjas: 2 Unidades

Preparación de la Receta

Cake

- Pique finamente el **chocolate** y reserve.
- Mezcle la *harina* con el polvo de hornear, sal y el cacao tamizados.

- Bata la *manteca* pomada con el azúcar y el azúcar morena hasta obtener consistencia cremosa.
- Sin dejar de batir integre los huevos uno a uno.
- Incorpore el polvo de almendras y continúe batiendo.
- Integre poco a poco la mezcla de ingredientes secos y bata hasta que se homogeneice la masa.
- Agregue el yogurt y termine de batir.
- Finalmente incorpore el *chocolate* picado y mezcle bien.
- Vierta en budineras previamente enmantecadas y enharinadas.
- Cocine en el horno precalentado a 190º C durante 30 a 40 minutos aproximadamente.
- Desmolde, pincele con *ron* y deje bajar la temperatura sobre una rejilla.

Compota de frutas

- En una *cacerola* con abundante agua en ebullición blanquee las naranjas durante 50 minutos.
- Escurra las naranjas, deje bajar la temperatura y luego corte en dados regulares.
- Abra la vainilla al medio y raspe las semillas.
- En un bowl disponga los dados de *naranja*, el azúcar, la vainilla y deje macerar durante toda una noche en la heladera.
- Disponga en una *cacerola* con el *azafrán* y lleve al fuego bajo durante 50 minutos o hasta que espese
- Deje enfriar antes de servir.

Presentación

- En el centro de un plato sirva una porción de cake y de lado una porción de compota.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/cake-de-chocolate-con-compota-de-frutas