Marquise de Batata y Chocolate



Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Azúcar mascabo: 350 Gramos
Huevos: 3 Unidades
Harina 0000: 200 Gramos
Polvo para hornear: 1 cdta
Queso mascarpano: 300 Gramos
Yogurt neutro: 200 Gramos
Cacao amargo 24%: 115 Gramos
Esencia De Vainilla: 1 cdta
Manteca: 115 Gramos
Puré de batata: 110 Gramos
Sal: 1 Pizca

Baño

Almendras picadas: 80 Gramos
Chocolate semi amargo: 150 Gramos
Manteca de cacao: 150 Gramos

Decoración

Crema de chocolate: c/n
Merengue italiano: c/n
Lajas de chocolate: c/n

Preparación de la Receta

- En batidora con lira cremar *manteca* y azúcar mascabo.
- Agregar huevos de a uno sin dejar de batir hasta unir.
- Añadir esencia de vainilla y continuar batiendo a velocidad media.
- En un bowl mezclar puré de batatas, *yogur* neutro y queso marcarpone.
- Reservar.
- Incorporar a la batidora *harina*, cacao, polvo de hornear, sal (todos los secos tamizados) y la mezcla de batatas reservada.
- Seguir batiendo a velocidad media hasta integrar, retirar y colocar en marco rectangular con papel *manteca* en la base y en los laterales
- Esparcir y emparejar la superficie con espátula.

- Cocinar a 25 minutos a 160° C.
- Dejar enfriar y desmoldar.
- Cortar en 6 lingotes y bañar la base con los lingotes bien fríos en una mezcla de **chocolate** semiamargo, *manteca* de cacao (ambos fundidos) y almendras picadas
- Dejar que se enfríe y decorar la superficie superior con *crema* de *chocolate* en manga, copos de merengue italiano apenas tostado con soplete.
- Terminar con lajas de *chocolate*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/marquise-de-batata-y-chocolate