elGourmet

Pionono de Chocolate

Ingredientes

Azúcar Glas: 50 grs
Cacao en Polvo: 20 grs
Chocolate fundido: 200 grs
Huevos: 4 Unidades
Nata al 35%: 500 grs
Sal: c/n
Azucar: 100 grs
Cafe soluble: 4 cdas
Chocolate amargo en trocitos: 100 grs
Harina: 60 grs
Oro en polvo: c/n

Preparación de la Receta

- Precalentar el horno a 180 ºC.
- Batir a nieve las claras con el azúcar.
- Batir las yemas, la sal y el cacao aparte.
- Unir las dos preparaciones con movimientos envolventes y estirar en una placa de horno con papel de horno engrasado (sin harina).
- Cocinar unos 10 minutos y retiramos del horno
- Tiene que quedar una capa dorada por toda la superficie.
- Exteneder un paño limpio y húmedo (apenas) sobre la mesada y extender sobre el mismo el pionono
- Enrollar y dejar enfriar.
- Batir la *nata* con el azúcar y el *café* soluble.
- Agregar a último momento el **chocolate** y reservar.
- Estirar el pionono, rellenar con la *crema* y cerrar haciendo un rollo.
- Bañar -encima de una rejilla y una bandeja- con el *chocolate* fundido, y decorarcon el oro.
- Dejar que endurezca el *chocolate* y servir.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pionono-de-chocolate