

Plum cake de chocolate con frutos secos y pepitas de chocolate



Ingredientes

Para el jarabe

Azúcar: 100 g

Agua: 100 ML.

Brandy: 40 ML.

Para el plum cake

Gotas de chocolate: 100 g

Huevos: 4 Unidades

Harina: 240 g

Mantequilla: 200 g

Pasas sultanas: 100 g

Nueces: 100 g

Azúcar impalpable: 200 g

Para la decoración

Nueces: 25 g

Pasas: 25 g

Pistachos: 15 g

Mezcla de semillas: 25 g

Chocolate negro: 200 g

Preparación de la Receta

Para hacer el Plum Cake

- Comenzamos mezclando la *mantequilla*, el azúcar, los huevos y la *harina* hasta obtener una masa homogénea.
- Después añadimos las pasas, las nueces y las gotas de **chocolate** y ponemos la mezcla en un molde que previamente habremos untado con un poco de *mantequilla* para después

hornear a 160 °C durante unos 50-60 minutos.

- Cuando salga del horno, sin sacarlo del molde, rociar el jarabe y dejar que absorba todo el líquido, desmoldar y disponer en el frigorífico.

Para la elaboració

n del jarabe

- *Hervir* el azúcar junto con el agua, retirar del fuego y por último le añadir el brandy.

Para la decoració

n

- Sacamos del molde el plum cake y lo pintamos a brocha con el *chocolate* negro fundido, antes de que se seque el *chocolate* lo decoramos con frutos secos (nueces, pasas, *orejones* y pistachos).

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/plum-cake-de-chocolate-con-frutos-secos-y-pepitas-de-chocolate>