



Bizcocho de chocolate sin harina (versión varillas eléctricas)

10 raciones



Nivel avanzado

hasta 20 Min.



Instrucciones:

Utensilios:

molde redondo de 23cm Ø
desmontable
varillas eléctricas
Cuencos
cazo
Espátula
Papel Vegetal

Ingredientes:

70 g mantequilla
200 g Chocolate negro para
cobertura
6 huevos
160 g azúcar
40 g Almendras molidas Dr.
Oetker
8 ml Aroma natural vainilla de
Madagascar Dr. Oetker
5 g sal

Antes de emprezar:

- 1 Colocar papel vegetal en la base del molde desmontable y engrasar con mantequilla los bordes.
- 2 Precalentar el horno a 170oC con ventilación arriba y abajo.

Para el bizcocho:

- 3 Preparar un baño de maría con un cuenco de vidrio sobre una olla con agua hirviendo, sin que el cuenco toque el agua.
- 4 Colocar en el cuenco la mantequilla y el chocolate troceado. Mezclar con espátula hasta que los ingredientes estén derretidos y combinados. Retirar del fuego y reservar.
- 5 Separar los huevos colocando las claras en un cuenco mediano y las yemas en otro.





- 6 Con varillas eléctricas batir las yemas y 100 g del azúcar durante dos minutos, hasta que estén espumosas y hayan triplicado su volumen.
- 7 Añadir seguidamente el Aroma Natural de Vainilla de Madagascar, las almendras molidas, la sal y la mezcla de chocolate derretido. Mezclar con espátula hasta combinar.
- 8 Por otro lado batir con varillas eléctricas las claras con el resto del azúcar hasta que estén montadas a punto medio.
- 9 Incorporar en tres partes las claras montadas a la mezcla del chocolate utilizando una espátula con movimientos envolventes.

Horneado:

- 10 Verter la mezcla en el molde preparado y colocar en la mitad de la altura del horno.
- 11 Hornear hasta que el bizcocho se vea inflado y al moverlo se note cuajado, unos 30'.
- 12 Retirar del horno y dejar enfriar por completo en el molde. El bizcocho se hundirá en el medio y se resquebrajará aún más por arriba. La prueba del palillo no es válida en este bizcocho porque queda muy húmedo por dentro.
- 13 Una vez frío desmoldar y servir.

