

Bizcocho de chocolate

Escrito por Paloma -

Viernes, septiembre 11, 2015



Ya sé que la foto desmerece... y en cuanto tenga ocasión, repetiré la receta y la foto ¡Pues no faltaba más!... Pero desmerece -además de porque la receta tiene una categoría superior a las apariencias (muy superior...)- porque **con este bizcocho estamos celebrando nuestro...**

Tercer aniversario del blog!

Sí, hemos cumplido ya **tres magníficos años**, con un limitado número de suscriptores y de amigos en [facebook](#), pero con miles de seguidores que nos leen mes tras mes... concretamente, superando las 12.000 visitas mensuales. Por todo ello, GRACIAS. A tod@s.

Este blog nació de muchos encuentros emocionales, circunstanciales y poco concretos. Casi casi nació solo, sin premeditación surgió y se hizo fuerte, como un niño no buscado y muy queridamente encontrado.

Cuando hicimos este blog Jesús y yo, nuestras circunstancias eran muy diferentes a las actuales: yo me

acababa de quedar en el paro y necesita *no estar parada*. Él terminaba entonces unos estudios para “puesta a punto” de su profesión, que nunca descansa de evolucionar (informático), y haciendo pruebas y trapicheando, nos convertimos los dos en *bloggers* (palabro nuevo también en nuestra andadura cibernética).

De repente, resulta que el tema me gusta, luego me encanta y por fin me engancha! Apasionada como siempre fui de la cocina, curranta que no sabe estarse quieta cinco minutos y enamorada de la fotografía y de la noble expresión del “escribiente”, me lancé a un ruedo que no conocía y a su vez conocí un mundo subyacente, secreto, lleno de novedades y sorpresivamente embaucador. Conocí a los que ahora son lectores asiduos de este blog, los cuales me cuidan, me miman, me envían correos privados para preguntarme cómo me encuentro y si sigo entera... Elaboran mis recetas a menudo y me envían fotos, comentan mis posts y charlamos “entre pucheros”... Y -como le comentaba a uno de ellos el otro día por email- sé que mi mejor recompensa de todo este trabajo no es el recopila de recetas que estoy elaborando sin casi darme cuenta a mis sobrinos, sino la parte humana que hay en esas tertulias interlineales con la excusa de comentar cada receta... Incluso me atrevería a decir, también la parte humana de todos aquellos que nos leen y nunca comentan pero vuelven a visitarnos... (ese también es un buen comentario, ¡sí señor!).

GRACIAS a todos y cada uno de vosotros, porque sabiéndome querida, “me sigo encontrando” y mantengo esa ilusión imprescindible para no enviarlo todo al garete en un descuido.

GRACIAS por hacer *clic* en esta URL y volver. Todos los esfuerzos están más que bien empleados.

Os dejo con la receta... Y perdonad si en tan digna ocasión no puedo subir alguna foto mejor... Al menos estoy aquí, puntualmente, con vosotr@s. Una vez más el fondo, no la forma. GRACIAS.

Receta Bizcocho de chocolate

Según la forma tradicional

Ingredientes (para 10 raciones)

Para el bizcocho

100 g de chocolate en pastilla para fundir

100 g de mantequilla

50 g de AOVE

250 g de azúcar

4 huevos

160 g de harina de repostería

1 sobre de levadura química

Para el relleno y la cobertura

300 g de chocolate fondant

100 g de leche (de consumo habitual)

Preparación

Precalentamos el horno a 180°C.

Introducimos el chocolate a trocitos y la mantequilla junto con el AOVE a temperatura ambiente en un cazo pequeño a fuego suave y vamos removiendo mientras se va disolviendo poco a poco (guardaremos un pelín de mantequilla para untar el molde). Añadimos el azúcar y deshacemos bien. Cuando veamos que todo el conjunto está homogéneo, sacamos el cazo del fuego y vamos añadiendo los huevos uno a uno sin dejar de remover enérgicamente, para que al contacto con el calor no cuajen.

Incorporamos la harina y un sobre de levadura química. Mezclamos hasta que estén totalmente integrados los ingredientes. Introducimos en un molde de unos 21 centímetros de diámetro previamente untado con un poco de mantequilla. Metemos al horno durante 35 min. A partir de ese momento, controlamos para que no se nos queme por la superficie. Comprobamos si está cocido pinchando su centro -sin llegar a la capa de chocolate para que ésta no nos confunda- con un utensilio largo como una brocheta metálica por ejemplo. Si sale seco, ya está. Si no, dejamos unos minutos más. Sacamos, desmoldamos y dejamos enfriar.

Entretanto, **preparamos el relleno**: Ponemos en el mismo cazo que el utilizado anteriormente el chocolate de fundir a trozos y lo vamos derritiendo del mismo modo, es decir, a fuego lento y removiendo sin cesar. Seguidamente, vertemos la leche y mezclamos completamente. Apagamos el fuego y reservamos.

Volvemos al bizcocho: una vez frío, lo partimos por la mitad de manera que nos queden dos discos, uno sobre otro. Quitamos el que hace de “tapa” y untamos las dos partes que van en el lado interno del bizcocho de chocolate fundido. Tapamos de nuevo y ahora dejamos caer sobre la superficie del bizcocho todo el resto de chocolate, permitiendo que caiga por los laterales, de manera que cubra todo. Podemos ayudar a extenderlo con una paleta. Dejamos enfriar y decoramos como más nos guste (con anisitos, con bolitas de chocolate, con nata... o simplemente, nada!)

Receta Bizcocho de chocolate

Adaptación a Thermomix

 1 hora aprox

Ingredientes (para 10 raciones)

Para el bizcocho

100 g de chocolate en pastilla para fundir

100 g de mantequilla

50 g de AOVE

250 g de azúcar

4 huevos

160 g de harina de repostería

1 sobre de levadura química

Para el relleno y la cobertura

300 g de chocolate fondant

100 g de leche (de consumo habitual)

Preparación

1.- **Precalentamos el horno a 180°C.**

2.- Introducimos el chocolate a trocitos y la mantequilla junto con el AOVE a temperatura ambiente en el vaso y programamos **30 seg/vel 3** (Guardaremos un pelín de mantequilla para untar el molde). Si el ambiente es frío, introducimos la mantequilla en el vaso antes, calentamos **60°C/2 min/vel 4** y luego agregamos el chocolate y continuamos con la mezcla.

3.- Añadimos el azúcar y los huevos. **Programamos 3 min/vel 3.**

4.- Incorporamos la harina y un sobre de levadura química. Mezclamos **10 seg/vel 3**. Introducimos en un molde de unos 21 centímetros de diámetro previamente untado con un poco de mantequilla. Metemos al horno durante 35 min. A partir de ese momento, controlamos para que no se nos queme por la superficie. Comprobamos si está cocido pinchando su centro -sin llegar a la capa de chocolate para que ésta no nos confunda- con un utensilio largo como una brocheta metálica por ejemplo. Si sale seco, ya está. Si no, dejamos unos minutos más. Sacamos, desmoldamos y dejamos enfriar.

5.- Entretanto, preparamos el relleno: introducimos en la Thermomix primero el chocolate y lo rallamos **15 seg/vel progresiva 5-10**.

6.- Agregamos ahora la leche y calentamos bien el conjunto programando **9 min/100°C/vel 4**.

7.- Una vez frío el bizcocho, lo partimos por la mitad de manera que nos queden dos discos, uno sobre otro. Quitamos el que hace de “tapa” y untamos las dos partes que van en el lado interno del bizcocho de chocolate fundido. Tapamos de nuevo y ahora dejamos caer sobre la superficie del bizcocho todo el resto de chocolate, permitiendo que caiga por los laterales, de manera que cubra todo. Podemos ayudar a extenderlo con una paleta. Dejamos enfriar y decoramos como más nos guste (con anisitos, con bolitas de chocolate, con nata... o simplemente, nada!)

Nota: Si nos sale muy alto, podemos hacer dos cortes al bizcocho, separando 3 discos, y rellenar el otro corte de lo que queramos: o más chocolate fundido o mermelada, o nata...

Consulta el artículo de “Nutrición y salud”: [Grasas](#)

También te puede interesar:

Coca de naranja Mer

Tarta rápida de manzana

Coca de llanda o coca boba

PDF generado por
Kalin's PDF Creation Station