

TRONCO NAVIDEÑO CON CHOCOLATE Y AVELLANAS

Ingredientes:

1 plancha de bizcocho (véase receta abajo)
relleno (véase receta abajo)
cobertura (véase receta abajo)
azúcar glas para espolvorear

- Extender la mitad del relleno sobre la plancha y enrollar con la ayuda del paño.
- Colocar sobre la fuente donde se vaya a servir con la junta hacia abajo y cubrir con la otra mitad del relleno.
- Colocar los trozos de chocolate de la cobertura solapando como si fueran tejas.
- Enfriar una hora y servir espolvoreado con azúcar glas.

Ingredientes para la plancha de bizcocho de chocolate:

4 huevos a temp. ambiente
120 gr. azúcar
pizca de sal
75 gr. harina
25 gr. cacao

- Precalentar el horno a 175 °C y forrar con papel engrasado una bandeja de horno.
- Romper los 4 huevos en un cuenco, añadir azúcar y sal y batir con batidora durante aprox. 10 minutos hasta espeso y cremoso.
- Tamizar harina y cacao sobre esta masa e incorporar con movimientos envolventes.
- Verter en bandeja, alisar dando forma de rectángulo y hornear 20 minutos. Al presionar tiene que volver a su posición.
- Dejar enfriar 2 minutos y volcar la plancha sobre un paño húmedo. Enrollar enseguida para que se enfríe con la forma de rollo.

Ingredientes para relleno:

250 gr. mascarpone - 8 cs nutella
opcional: 2 cs brandy/licor avellanas/licor café y avellanas tostadas y troceadas

- Juntar los ingredientes y remover con una varilla. Reservar y enfriar hasta que se vaya a usar.

Ingredientes para la cobertura/decoración:

125 gr. de chocolate 72% cacao

- Preparar una bandeja de horno con papel y colocar en la nevera.
- Derretir el chocolate al baño maría. Dejar enfriar 8-10 minutos y extender sobre la bandeja de horno.
- Dejar enfriar 5 minutos y cuando aún se puede doblar, romper en trozos irregulares. Colocar nuevamente sobre la bandeja y enfriar otros 15 minutos en la nevera hasta crujientes.