

Tronco de Navidad



Ingredientes

para Molde rectangular 22 x 35 cm:

BIZCOCHO :

- 5 huevos M + 2 yemas
- 100 g azúcar, 100 g harina, Esencia de vainilla

CREMA PASTELERA DE CHOCOLATE:

- 40 g maizena, 300 ml de leche
- 2 yemas de huevo, 80 g de azúcar, Esencia vainilla
- 1 cda de cacao desgrasado, 20 g mantequilla

COBERTURA DE CREMA DE CHOCOLATE:

- 200 g chocolate negro, 120 ml nata para montar
- Sirope de caramelo (opcional)

DECORACIÓN EN LÁMINAS DE CHOCOLATE:

- 50 g chocolate negro y azúcar glass (opcionales)

Dedicación : 30 minutos

Horneado del bizcocho: 12 minutos

Cantidad : 8 personas



- 1 Cobertura de crema de chocolate:** Troceamos el **chocolate** y calentamos la **nata** y una cda de **caramelo** líquido. Cuando la nata esté caliente, añadimos el chocolate, apagamos el fuego y removemos bien.
- 2 Bizcocho plancha:** Calentamos el horno a 180° C = 350° F. Separamos en 2 boles, las yemas de las claras y **batimos las claras a punto de nieve**. Cuando haga dibujo, añadimos la mitad del **azúcar**, y batimos hasta que haga picos. Batimos las **yemas** con el resto del **azúcar**. Añadimos cda de **vainilla** y batimos. Tamizamos poco a poco la **harina** y mezclando con espátula, añadimos las **claras** y mezclamos con movimientos envolventes. Cubrimos la base con **papel de hornear**, vertemos en el molde, y repartimos. **Horneamos a 180° C unos 12 minutos**, en el centro con calor arriba y abajo. Mojamos un paño limpio y lo escurrimos bien. Lo extendemos y colocamos el bizcocho a un lado del paño. Enrollamos el bizcocho con el paño, que quedará en medio. Dejamos enfriar.
- 3 Crema pastelera de chocolate.** En un bol mezclamos la mitad de **azúcar**, **Maizena** y el **cacao**. Añadimos las **yemas** batidas y la mitad de la **leche** y mezclamos. Calentamos a fuego medio, el resto de la **leche** y del **azúcar**. Cuando caliente lo vertemos sobre la mezcla anterior, mezclamos y vertemos en el cazo. Calentamos a fuego medio, sin parar de remover, hasta que la mezcla espese. Al cabo de un minuto, cuando comience a espesar, apagamos. Removemos bien. La vertemos en un bol, con la **mantequilla**, y removemos hasta que esta se disuelve. Tapamos con film plástico, pegándolo a la crema y dejamos reposar.
- 4** Una vez frío el bizcocho, lo desenrollamos y extendemos una capa de crema por dentro. Debe llegar a los bordes. Enrollamos el bizcocho sin el paño dentro. Lo envolvemos en el paño y lo dejamos en la nevera. Batimos con varillas la crema de chocolate de la **cobertura**, que habrá espesado, hasta que quede manejable. Para **decorarla con láminas de chocolate**, fundimos 50 g al baño maría o microondas. Lo repartimos sobre papel de hornear. Dejamos enfriar en la nevera.
- 5** Quitamos el paño al bizcocho y le cortamos las puntas que servirán de **ramas del tronco**. El primero en un extremo, de unos 8 cm, con corte en ángulo. La otra rama, de unos 4 cm, con el corte recto. Colocamos el tronco sobre la bandeja de servir con el corte largo a un lado y en el lado contrario el pequeño en la parte superior. **Unimos con la crema** y cubrimos el tronco hasta los bordes. Con un cubierto, hacemos un dibujo para simular corteza. Quitamos de la nevera la lámina de chocolate, la rompemos en trozos distintos y los pegamos sobre la superficie del tronco. Para hacer el efecto nieve, espolvoreamos azúcar en polvo pasado por un colador.