

San Eloy de chocolate sin azúcar



Elementos del invento:

bizcocho genovés:

- 20 gr de margarina
- 4 huevos
- 65 gr de tagatosa (o 130 de azúcar)
- 90 gr de harina
- 30 gr de cacao en polvo sin azúcar

almíbar:

- 150 gr de agua
- 75 gr de tagatosa (o 150 de azúcar)

ganache:

- 200 gr de chocolate sin azúcar
- 200 gr de nata líquida

Elaboración de los elementos:

bizcocho:

Derretimos la mantequilla y reservamos.

En un cazo al baño maría batimos los huevos junto con el azúcar durante 6-8 minutos.

Retirar del fuego y seguir batiendo hasta que se enfríe.

Añadir la harina y el cacao tamizados (en tres tandas). Por último, añadir la margarina a temperatura.

Hornear a 180° durante 25 minutos en el molde elegido.

almíbar:

Diluir la tagatosa en el agua y reservar.

ganache:

Calentar la nata y añadir el chocolate hasta que se funda. Dejar enfriar.



montaje:

dividir el bizcocho en dos capas y empapar ambas con almíbar. Rellenar con 1/3 de la ganache preparada, tapar y cubrir con el resto de la ganache. Dejamos reposar 10 minutos y con una espátula formamos picos. Refrigerar.

Ale, a disfrutar!!!

<http://conlaszarpasenlamasa.cultura-libre.net>