

BUNDT CAKE CORAZÓN *doble chocolate*



Ingredientes:

240 gr de buttermilk*
150 gr de mantequilla con sal a temperatura ambiente

250 gr de azúcar

2 huevos de gallinas felices (tamaño L aproximadamente)

240 gr de harina

40 gr de cacao en polvo 70% cacao

1 cucharadita de levadura química

1 cucharadita de bicarbonato

65 gr de crema de Orujo (o el licor que más os guste)

*buttermilk: Mezclar 225 gr de leche con 15 gr de zumo de limón, dejar reposar 10 minutos, parecerá que se ha cortado la leche, mezclar con una cucharilla y usar cuando lo indique la receta.

cobertura:

150 ml de nata

150 gr de chocolate postres

25 gr de mantequilla

Preparación:

bundt cake:

Precalentamos el horno a 180°.

Preparamos la buttermilk y reservamos.

Mezclamos los ingredientes sólidos: harina, cacao, levadura química y bicarbonato, reservamos.

Batimos la mantequilla junto con el azúcar durante 5 minutos, hasta obtener una masa cremosa.

Incorporamos los huevos uno a uno, hasta que no se haya integrado el primero, no añadimos el siguiente.

A continuación, añadimos 1/3 parte de los ingredientes sólidos, mezclamos.

Agregamos el buttermilk, mezclamos.

Incorporamos otro tercio de ingredientes sólidos, mezclamos.

Añadimos la crema de orujo o el licor elegido, mezclamos.

Finalmente, agregamos el último tercio de ingredientes sólidos.

Engrasamos el molde elegido, vertemos la masa y horneamos a 180° durante 45 minutos, o hasta que al pinchar con un palillo, salga seco.

Dejamos enfriar el bundt cake por completo.

cobertura:

En un cazo ponemos a calentar a fuego medio la nata junto con el chocolate troceado, removemos constantemente y cuando tengamos una masa homogénea retiramos del fuego. Añadimos la mantequilla (para darle brillo) y mezclamos.

montaje:

Vertemos la ganaché de chocolate sobre el bundt cake. Dejamos enfriar por completo y decoramos con frutas a nuestro gusto.

[Conlaszarpasenlamasa](#)