Tronco navideño

Tiempo de preparación	Porciones	Ideal para	Nivel
60 min.	10	Postres	Fácil

.

Ingredientes

5 pzas Huevo San juan

120 g de azúcar

180 g de harina

1 cda. de cacao

150 g de almendras

300 g de crema

7 cdas. de Azúcar

Cantidad necesaria de tequila y ganache de chocolate

Para el ganache de chocolate

230 g de crema de leche o nata

200 g de chocolate para cobertura semi amargo

70 g de mantequilla

Preparación

- Batir el Huevo San Juan con el azúcar hasta formar una mezcla espumosa.

- A la mezcla anterior incorporar la harina, el cacao y las almendras molidas y mezclar de forma envolvente tratando de no bajar la masa.

- En una charola rectangular previamente preparada con papel estrella, verter la mezcla y llevar al horno precalentado. Hornear a 200º por aproximadamente 8 minutos.

- Desmoldar aún estando caliente, y reservar sobre papel fil plástico, para evitar que se seque.

- Montar las 7 cucharadas de azúcar con crema montada.

- Empapar el bizcocho con tequila y untar la crema sobre la superficie del bizcocho dejando un extremo limpio para que pegue. Enrollar y dejar el cierre para abajo.

- Cubrir el tronco con ganache de manera uniforme.

- Dibujar sobre la ganache figuras decorativas.

Nota: Puede ser decorado con cerezas en almíbar.

Para el ganache

- Fundir el chocolate en el microondas o a baño María.

- Calentar la crema al primer hervor, agregarla al chocolate.

- Verter la mantequilla en pedacitos a la preparación. Revolver hasta que se integren y fundan bien los ingredientes.