

Cake marmolado con chocolate fondant



✧ Ingredientes

- 3 huevos
- Raspadura de ½ limón
- 1 yogur natural sin lactosa
- Harina (3 yogures)
- Azúcar (2 yogures)
- Aceite de oliva (1 yogur)
- 1 sobre de levadura
- Cacao en polvo sin lactosa
- Mantequilla de soja o margarina vegetal
- Chocolate negro fondant sin lactosa



✧ Preparación

Cake marmolado

Lo primero que vamos a hacer es separar las claras de las yemas de los tres huevos. Las claras las apartamos para montarlas más tarde y las yemas las echamos en un recipiente, donde vamos a añadir un yogur natural sin lactosa. A partir de ahora vamos a usar ese yogur vacío para tomar todas las medidas, y añadimos 2 yogures de azúcar, el sobre de levadura (mezclando siempre bien cada vez que añadimos algo), un yogur de aceite de oliva y por último, tres yogures de harina tamizada (podemos usar un tamiz, o un ceazo como dice mi abuela, para cernir la harina; si no tenéis tamiz, podéis usar un colador fino). Lo mezclamos todo muy bien hasta tener una mezcla homogénea y una vez listo, dividimos esta mezcla en dos recipientes distintos.

A una de las partes le vamos a añadir la ralladura de medio limón, y vamos a mezclarlo muy bien. Y a la otra parte le vamos a añadir dos o tres cucharadas de cacao en polvo sin lactosa, también mezclando todo muy bien hasta no tener grumos y que la mezcla sea homogénea.

Montamos a punto de nieve las claras que teníamos reservadas y añadimos la mitad en cada una de las partes (la del cacao y la de la raspadura de limón). Mezclamos cuidadosamente en las dos, sin batir, hasta mezclarlo todo muy bien.

Conseguir el efecto "marmolado" es muy sencillo, sólo tenemos que ir alternado capas de las distintas mezclas (con y sin cacao) en un molde que previamente habremos untado con aceite de oliva o mantequilla de soja o margarina 100% vegetal y espolvoreado con un poco de harina.

Cake marmolado con chocolate fondant



Además, vamos a trocear en pedacitos muy pequeños, algunas onzas de chocolate negro sin lactosa (unas 87 onzas), y las vamos a soltar sobre la mezcla ya vertida en el molde, y con mucho cuidado, con la ayuda de una cucharita, las vamos a ir hundiendo por toda la mezcla, para que posteriormente su fundan en el interior del bizcocho.

Cuando ya esté todo listo, lo vamos a introducir en el horno, que habremos precalentado a 180° con calor arriba y abajo, y lo vamos a meter 40 minutos, pero con calor sólo abajo. No desmoldar hasta que se haya enfriado unas cuantas horas.

Cubierta de chocolate fondant

Para hacer la cubierta del bizcocho, vamos a usar chocolate fondant en tableta, para que una vez derretido, podamos darle a nuestro cake un baño exterior delicioso.

Primero vamos a poner en un cazo a calentar a fuego medio un poquito de leche sin lactosa, con una cucharada de mantequilla de soja o margarina 100% vegetal. Cuando la mantequilla se haya derretido, vamos a echarle el chocolate en onzas poco a poco (media tableta) y vamos remover hasta conseguir que el chocolate se derrita (podemos añadir dos cucharadas de azúcar si no queremos que el chocolate esté demasiado amargo).y obtengamos una crema de chocolate lo suficientemente densa como para poder distribuirla por el exterior del bizcocho y que forme una capa exterior de auténtico chocolate cremoso!!! Después lo vamos a dejar reposar unas horas para que esté perfecto, aunque sé que es muy tentador comerlo antes ;)

