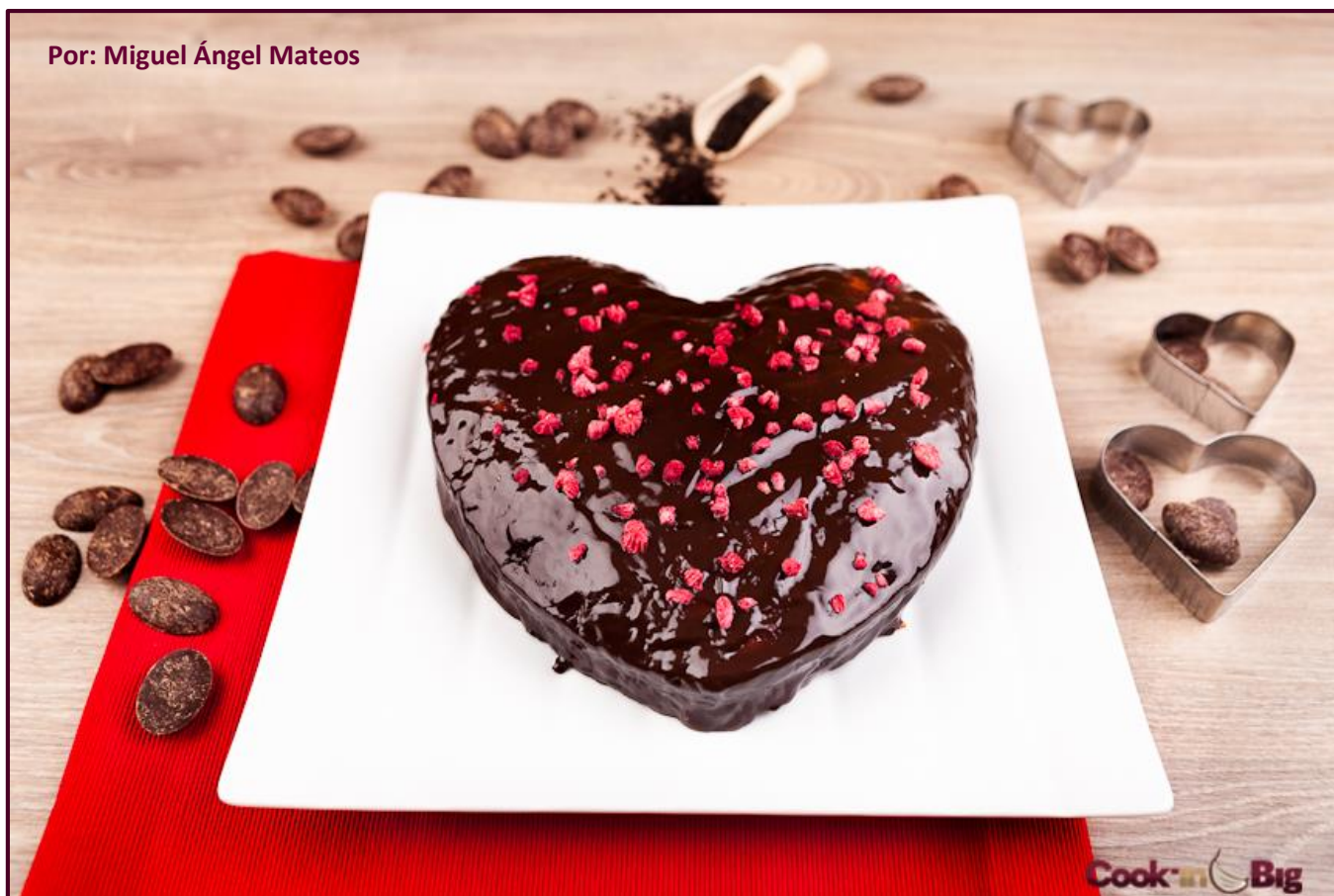


Por: Miguel Ángel Mateos



Corazón de Ajo

Con Cobertura de Chocolate y Frambuesas



DIFICULTAD
BAJA



TIPO DE COCINA
SAN VALENTIN _ POSTRE



Nº DE COMENSALES
4

Ingredientes

- 3 Dientes De Ajo Spring Blanco Big Garlic
- 200 gr de cobertura de chocolate negro
- 300 gr de harina
- 300 gr de azúcar
- 16 gr de levadura en polvo
- 3 huevos
- 200 ml de leche
- 200 ml de aceite de oliva
- 6 frambuesas deshidratadas
- 100 gr de mantequilla
- 100 gr de azúcar para el jarabe

Paso a Paso



1. Batimos los huevos batidos junto al azúcar, la leche y el aceite, y lo colocamos todo en un bol junto a la harina y la levadura. Mezclamos todo bien para que no queden grumos.
2. Untamos un molde (con forma de corazón) con un poco de mantequilla y vertemos la mezcla anterior en él.
3. Precaentamos el horno a 180 °C y horneamos unos 20 minutos. Retiramos y dejamos enfriar.
4. Mientras, cortamos finamente los dientes de ajo y los colocamos en un cazo a fuego lento junto a 100 gramos de azúcar y 100 cl de agua, hasta que los ajos estén tiernos y consigamos un jarabe sin color. Retiramos del fuego y reservamos.
5. Después, fundimos la cobertura de chocolate junto a la mantequilla.
6. Retiramos el bizcocho del molde y con una brocha de silicona, empapamos toda la superficie con nuestro jarabe de ajo. Debemos empaparlo bien para que coja sabor, dulzura y quede bien jugoso.
7. Lo colocamos sobre una rejilla de horno y con la ayuda de una espátula, extendemos bien la cobertura de chocolate (paso 5) por toda la superficie, recogiendo el sobrante de chocolate de la bandeja.

TERMINADO DEL PLATO:

8. Añadimos por toda la superficie del bizcocho, las frambuesas rotas con el fin de darle color y contrastes de sabor.

CONSEJOS DEL CHEF:

- Podemos decorar con virutas de cobertura blanca, con fresas frescas, phialis....
- Para los muy chocolateros, podemos acompañar con una buena taza de chocolate con canela.
- Al ser un bizcocho dulce, y al estar los dientes de ajo confitados en almíbar, la combinación es muy sutil y agradable, además de saludable.
- Podemos dar jugosidad a nuestro bizcocho, si batimos las yemas y el azúcar y por otro lado montamos las claras a punto de nieve y mezclamos todo el conjunto muy suavemente, junto a la harina tamizada.
- A la hora de servir, podemos acompañar nuestro corazón de ajo y chocolate con un helado de violetas, de rosas o del sabor que más nos guste.