

CAKE POP DE CHOCOLATE Y MERENGUE



INGREDIENTES

BIZCOCHO DE CHOCOLATE

200 g chocolate
200 g mantequilla
150 g azúcar
1 cucharadita de café soluble
5 huevos
1 cucharada de harina
Una pizca de sal fina

COBERTURA MERENGUE

100 agua
300 g azúcar
100 clara de huevo

30 g de chocolate

MODO DE HACERLO

BIZCOCHO

Derretir el chocolate junto con la mantequilla en el microondas a baja potencia o al baño María. Dejar entibiar e incorporar el azúcar y el café soluble.

Añadir los huevos de uno en uno y mezclar bien. Incorporar la harina con la sal a la mezcla.

Forrar el fondo de un molde genovés con papel antiadherente o utilizar un molde de silicona. Verter la masa y hornear a 160° durante 35 minutos aproximadamente.

Sacar del horno a pesar de estar en centro ligeramente blando, ya que al enfriar se endurece. Dejar reposar hasta que se enfríe.

Desmenuzar y hacer bolitas del tamaño de un bocado.

MONTAJE

Derretir en microondas los 30 g de chocolate en un vasito y sumergir la punta de los palitos. Insertar en ellos las bolitas, dejar enfriar en el frigorífico unas 2 horas o hasta que los cake pop estén fríos.

COBERTURA DE MERENGUE

Calentar el agua con el azúcar en un cazo hasta obtener un almíbar a punto de bola.

Verter el almíbar sobre las claras semi montadas en forma de hilo. Continuar montando las claras a baja velocidad hasta que el merengue esté frío.

Sumergir los cake pops uno a uno, en el merengue.

Pinchar en una esponja verde de floristería o en un trozo de poliespan.

Dorar levemente con un soplete.