

COULANT DE CHOCOLATE CON SALSA DE CAFE



INGREDIENTES

GANACHE

100 g chocolate

100 g nata

SALSA DE CAFÉ

2 yemas

40 g azúcar

150 g leche

1 cucharadita de café soluble

MASA DE BIZCOCHO

200 g chocolate

200 g mantequilla

150 g azúcar

5 huevos

2 cucharadas de harina

Una pizca de levadura

1 cucharadita de café soluble

MODO DE HACERLO

GANACHE

Poner la nata al fuego y cuando rompa a hervir verter sobre el chocolate. Mezclar hasta obtener una crema homogénea. Meter en moldes pequeños. Congelar.

MASA DE BIZCOCHO

Derretir el chocolate junto con la mantequilla en el microondas a baja potencia o al baño María. Dejar entibiar e incorporar el resto de los ingredientes. Enfriar.

Forrar las paredes de aros de pastelería individuales con papel sulfurizado. Verter un poco de la masa y cocer en horno a 200° durante 10 minutos. Sacar del horno, poner en el centro un molde de ganache y rellenar con más masa por los lados y por arriba. Volver a hornear a 200° durante 10 – 15 minutos más. Desmoldar.

SALSA DE CAFÉ

Hervir la leche con el café y verter sobre las yemas blanqueadas con el azúcar. Volver a poner al fuego y cocer a fuego lento, removiendo con cuchara de madera hasta que espese sin que hierva.

Servir el coulant con la salsa de café.

VARIANTES

Añadir frutos secos (enteros o en pasta) a la masa del pastel.

Aromatizar la salsa con canela, vainilla....

CONSERVACIÓN

Consumo inmediato.