

TRONCO DE NAVIDAD



IGREDIENTES (DE 6-8 PORCIONES)

Para el bizcocho:

- 4 huevos grandes
- 120 g de azúcar
- 100 g de harina
- 20 g de cacao en polvo sin azúcar
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
 - 1 pizca de sal

Para el relleno (crema):

- 200 ml de nata para montar (crema de leche)
 - 50 g de azúcar glas
- 1 cucharadita de esencia de vainilla

Para la cobertura (ganache):

- 200 g de chocolate negro
- 200 ml de nata para montar
- 30 g de mantequilla (opcional, para más brillo)

Para decorar (opcional):

- Azúcar glas (para simular nieve)
- Figuras navideñas (muñecos, árboles, etc.)
 - Frutas rojas o ramitas de romero
 -



PREPARACIÓN

Paso a paso

1. Preparar el bizcocho:

1. **Precalienta el horno** a 180 °C (356 °F). Prepara una bandeja para hornear con papel vegetal.
2. En un bol, **bate los huevos con el azúcar** usando una batidora eléctrica. Bate hasta que la mezcla esté esponjosa, triplique su tamaño y tenga un color amarillo pálido (unos 5-8 minutos).
3. Tamiza la harina, el cacao en polvo y la pizca de sal. **Incorpora los ingredientes secos** poco a poco a la mezcla de huevos, usando movimientos envolventes para evitar que se pierda el aire.
4. Añade la esencia de vainilla y mezcla suavemente.
5. **Extiende la masa** en la bandeja preparada, creando una capa uniforme.
6. Hornea durante **10-12 minutos**, o hasta que, al tocar el bizcocho, este rebote ligeramente.

2. Enrollar el bizcocho:

1. Una vez horneado, voltea el bizcocho sobre un paño limpio y húmedo espolvoreado con azúcar glas.
2. Retira con cuidado el papel vegetal.
3. **Enrolla el bizcocho** aún caliente, junto con el paño, desde uno de los extremos más cortos. Deja enfriar completamente en esa forma. Esto evitará que se rompa después.

3. Preparar el relleno:

1. Monta la nata con el azúcar glas y la esencia de vainilla hasta que forme picos firmes.
2. Desenrolla el bizcocho con cuidado y **rellénalo con la nata montada**. Extiéndela uniformemente dejando un pequeño margen en los bordes.
3. Vuelve a enrollar el bizcocho, esta vez sin el paño. Coloca el rollo en una bandeja.

4. Hacer la cobertura de ganache:

1. Calienta la nata en un cazo hasta que comience a hervir ligeramente.
2. Retira del fuego y añade el chocolate troceado. Mezcla hasta que se derrita completamente.
3. Si quieres una cobertura más brillante, añade la mantequilla y mezcla bien.
4. Deja que el ganache se enfríe un poco para que espese.

5. Decorar el tronco:

1. Cubre el bizcocho con la ganache usando una espátula. Si quieres simular un tronco de árbol, usa un tenedor para hacer líneas onduladas en la superficie.
2. Espolvorea azúcar glas por encima para crear un efecto de "nieve".
3. Añade frutas rojas, ramitas de romero, o decoraciones navideñas.



CONSEJO FINAL

Refrigera el tronco al menos 1 hora antes de servir para que tome firmeza. ¡Y disfruta de este clásico navideño con tu familia y amigos! 🌲🍷