

Tronco de Navidad

sin horno - 1ª parte -



Ingredientes:

Para la crema pastelera de chocolate:

- 60 g de harina fina de maíz (Maizena)
- 125 g de azúcar
- 3 yemas de huevo
- 500 ml de leche entera
- 1 cucharada cacao desgrasado en polvo
- 50 g de mantequilla

Para el ganache de chocolate:

- 200 g de nata para montar (35% MG) (Crema de leche para batir)
- 100 g de chocolate para fundir (o blanco, con leche o negro 70% de cacao)

Para la base de galletas:

- 260 g de galletas tipo digestive
- 120 ml de leche fría

Dedicación : 40 minutos
+ 3 horas de frigorífico

Cantidad : 8 - 10 personas

Este es un postre que vamos a preparar sin necesidad de encender el horno ni tener experiencia y tiene un sabor increíble. Aunque parece pequeño es muy contundente y sus raciones cunden mucho.



- 1** Preparamos la **CREMA PASTELERA de CHOCOLATE**: Ponemos al fuego la mitad de la leche con la mitad del azúcar, mezclamos hasta que se disuelva y dejamos que se vaya calentando a fuego medio. Mientras en un bol mezclamos el resto del azúcar, la harina y una cucharada de cacao desgrasado en polvo, para que luego no salgan grumos. Añadimos las yemas ligeramente batidas, la otra mitad de la leche y mezclamos bien con ayuda de unas varillas. Llevamos la mezcla al fuego con el resto de la leche. Damos calor a tope hasta que hierva la leche, apagamos el fuego y vamos incorporando la mezcla que hicimos antes. Removemos continuamente hasta que espese. Vertemos en un bol y añadimos la mantequilla, seguimos removiendo hasta que quede una crema homogénea y tapamos con film transparente, sin dejar aire en medio, para que no se reseque la capa superior. Dejamos enfriar hasta su utilización.
- 2** Hacemos una **GANACHE de CHOCOLATE**: Ponemos la **nata** al fuego mientras troceamos el **chocolate**. Cuando rompe a hervir la nata añadimos el chocolate y retiramos del fuego removiendo hasta que se funda y quede una crema homogénea. Dejamos que baje la temperatura y que enfríe en el frigorífico.

MONTAJE del TRONCO en la hoja siguiente ----->>