



Cubitos de chocolate con compota de manzana

INGREDIENTES

Para el bizcocho:

65 g de harina de avellana
65 g de azúcar en polvo
25 g de harina tipo 00
25 g de azúcar
25 g de mantequilla derretida
10 g de cacao en polvo sin azúcar
3 claras de huevo
2 huevos
una pizca de sal

Salsa de manzana reineta:

700 g de manzanas peladas y troceadas a dados
90 g de azúcar
1 vaina de vainilla
1 pizca de sal

Para la crema de mascarpone:

170 g de mascarpone
110 g de nata fresca
90 g de azúcar
50 g de mantequilla
5 g de hojas de gelatina
flor de sal

Para la decoración final:

8 Ferrero Rocher
8 barras de chocolate negro 5 x 5 cm
polvo dorado comestible

INSTRUCCIONES

1. BIZCOCHO

Precalienta el horno a 200°C.

Bate los huevos añadiendo el azúcar en polvo y la harina de avellana.

Bate bien las claras de huevo con el azúcar hasta conseguir una mezcla densa.

Junta estas dos mezclas.

Añade la mantequilla derretida, la harina tipo 00, el cacao en polvo y una pizca de sal.

Esparce la mezcla resultante en una bandeja rectangular aprox. 25 x 35 cm y cubre con papel de horno.

La masa debe tener un grosor de aproximadamente un centímetro.

Cuece en el horno unos 10 minutos a 200°C.

Retira la bandeja del horno y deja que se enfríe. Una vez fría, corta 16 cuadrados de aprox. 5 x 5 cm.



2. SALSA DE MANZANA REINETA

Calienta el azúcar en un recipiente antiadherente.

A continuación, añade las manzanas a dados y las semillas del interior de la vaina de vainilla junto con una pizca de sal.

Cuece a temperatura baja durante 7 u 8 minutos, removiendo constantemente hasta que la mezcla pierda humedad.

Apaga el fuego, pon la fruta en un bol y deja enfriar.

3. CREMA DE MASCARPONE

Sumerge las hojas de gelatina en agua fría.

Carameliza el azúcar con una cucharadita de agua 7-10 g en una cazuela de acero inoxidable ancha en que puedas ver bien el color del azúcar al caramelizar. Calienta la nata por separado.

Una vez el agua y el azúcar estén bien mezclados, apaga el fuego y añade la nata caliente con cuidado, ya que el líquido puede desbordar y quemarse rápidamente.

Sigue removiendo y añade la mantequilla y la gelatina previamente escurrida.

Deja enfriar y añádele una pizca de flor de sal.

Una vez el caramelo esté frío, añádelo al mascarpone y mezcla.

4. DECORACIÓN FINAL

Coloca un trozo de bizcocho en un molde cuadrado de unos 5 cm, añade una capa de salsa de manzana unos 40 g y tapa con otro cuadrado de bizcocho igual.

Retira el molde y decora el pastelito con la crema de caramelo salado; a continuación añade las tabletas de chocolate y espolvorea con el polvo dorado.

Añade en el centro un poco de crema y coloca encima un Ferrero Rocher para darle un toque dulce y crujiente.