



CREMA DE CHOCOLATE BELGA CON DADOS DE PLUMCAKE DE TAHINI Y MERMELADA DE NARANJA CASERA

Marc Balló y Mónica Cortés
@ma_petite_bouchee

TIEMPO DE ELABORACIÓN:
PLUMCAKE: 60 MINUTOS
MERMELADA: 30 MINUTOS

INGREDIENTES (4 RACIONES)

4 ud Crema de Chocolate Belga de Goshua
3 huevos
3 plátanos maduros chafados
260 g de azúcar de caña o panela
70 ml de aceite de girasol
140 ml de leche entera
1 cda de pasta tahini
275 g de harina de trigo
1 ½ cda de levadura química
1 cda de bicarbonato sódico
1 cda de sal

*Cobertura:

80 g de mantequilla pomada
200 g de miel
60 g de pasta tahini
1 cda sal Maldon o escamas

*Molde 25x12cm

Mermelada para 4 personas

800 g de naranjas peladas y sin pepitas
1 limón pelado sin parte blanca y sin pepitas
1 rodaja de jengibre fresco
350 g de azúcar o miel



Productos Goshua
Natillas de Chocolate



PREPARACIÓN

- 1.- Precalienta el horno a 170°C. Pela y chafa los plátanos. Tritura con el azúcar y los huevos con batidora eléctrica. Añade leche, sal y aceite poco a poco. Pon también la harina tamizada con la levadura y bicarbonato sódico, y sigue batiendo hasta obtener una textura homogénea.
- 2.- Coloca en el molde engrasado o forrado con papel de horno y hornea 60 minutos a 170°C. Deja reposar 10 minutos y coloca sobre una rejilla antes de cortar.
- 3.- Mientras, prepara la cobertura triturando la mantequilla pomada con miel, tahini y sirve por encima. Corta en trozos y en dados pequeños. Sirve sobre la Crema de Chocolate Belga de Goshua con mermelada de naranja y sal.

NOTA: El plumcake se conserva 5 días en el frigorífico.

Y PARA LA MERMELADA:

- 1- Pela y pica las naranjas y limón en dados pequeños. Elimina las partes blancas del limón y pepitas.
- 2- Coloca la fruta en una olla alta, cocina 15 minutos a fuego bajo removiendo con cuchara de madera. Añade azúcar o miel y jengibre picado. Cocina 15 minutos más y remueve bien.
- 3- Apaga el fuego, deja enfriar... ¡y lista! Puedes conservarla en un frasco de vidrio bien esterilizado.