Vocero: Pablo Julca - chef de Jarana

Volcán de chocolate
Bizcocho de chocolate con corazón de ganache
Preparación: 30 min
Cocción: 12 min
Reposo: 2 min
Total: 1 30 h
Rendimiento: 6 porciones

Ingredientes
Masa
300 g de chocolate negro 70% cacao
120 g de manteca

6 huevos
100 g azúcar

40 g harina

Centro:
250 g crema
50 g glucosa
200 g chocolate
50 g manteca

Instrucciones:
Centro:
Juntar todos los ingredientes y derretir a baño maría hasta que se transforme en una mezcla homogénea. Disponer en moldes pequeños y reservar en el freezer.

Masa:
Derretir la manteca junto con el chocolate a baño maría, reservar.
Homogeneizar el azúcar con los huevos y juntar con la preparación anterior.