Tartas y dulces

Bizcocho de Saboya de aceite de pipas de calabaza

Postre
Tipo de receta

90 Minutos
Preparación

70-80 Minutos

Media
Dificultad

Ingredientes para 10-12 personas

5 huevos
60 ml de aceite para cocinar
60 ml de aceite de pipas de calabaza
1 paquete de azúcar de vainilla
150 gr de azúcar glas
5 claras de huevo
120 gr de azúcar
300 gr de harina
120 gr de pipas de calabaza picadas manualmente
9 gr de levadura en polvo
120 gr de harina
120 gr de leche

Mantequilla y harina para el molde
Aprox. 200 gr de mermelada de albaricoque
Aprox. 50 gr de pipas de calabaza picadas

Cobertura de chocolate
100 ml de agua
200 gr de azúcar
150 gr de cobertura de chocolate amargo

Preparación

Engrasar el molde, espolvorearlo con harina. Precalentar el horno a 180 °.
Batir las yemas de huevo con el aceite de cocina, el azúcar glas, el azúcar de vainilla y el aceite de pipas de calabaza hasta que quede espumoso, añadir entonces la leche y remover. Batir a punto de nieve las claras con azúcar y sal. Mezclar la harina con las pipas de calabaza y la levadura en polvo e ir echándola a la crema de yema alternándola con las claras montadas. Verter la masa inmediatamente en el molde y hornear unos 70 minutos a 170° ó 180° (Comprobar que el bizcocho se ha cocinado por dentro introduciendo una aguja o brocheta, si sale limpia es que ya está listo, si sale manchada de masa es que necesita unos minutos más). Desmoldar el bizcocho y dejarlo enfriar.
Para la cobertura de chocolate poner a cocer el agua y el azúcar y partir en trocitos o rallar el chocolate y derretirlo dentro. Ponerlo al baño maría pero en frío y batir con la batidora hasta que se haya enfriado.
Untar el bizcocho frío con mermelada de albaricoque y cubrir con la cobertura recién preparada. Espolvorear el bizcocho sobre el chocolate aún blando y poner el bizcocho a enfriar hasta que se vaya a servir.

Sugerencia: la cobertura aguanta semanas en la nevera en un recipiente al vacío, cuando se quiera usar debe ser calentada a unos 45° ó 50°. Y por supuesto el bizcocho está también buenísimo sin cobertura de chocolate.

Fuente de la receta: Kochen & Küche, www.kochenundkueche.com / Foto: Werner Krug