

TRONCO DE Navidad

Tiempos

Preparación

30 minutos

Horneado

10 -12 minutos



Fácil



Sin Gluten



INGREDIENTES

Bizcocho:

- 5 huevos
- 1/3 taza de almidón de maíz
- 1/4 taza de cacao en polvo
- 1/4 taza de harina de avena
- 4 cucharadas de azúcar rubia o alulosa
- 1 1/2 cucharadita de polvos de hornear

Crema Moka y Ganache:

- 1 lata de crema batida de coco previamente refrigerada al menos 8 horas.
- 1 cucharada de café instantáneo
- Stevia a gusto
- 100 gramos de chocolate

RECETA:

- ✓ Para la base llevar todos los ingredientes a un procesador, ideal una licuadora de base ancha, para que se haga más fácil.
- ✓ Procesar hasta conseguir una miga que se pegue entre sí.
- ✓ Llevar la mezcla de la base al molde, para acomodarla bien humedece un poco las manos.
- ✓ La dejamos en el congelador.
- ✓ Para la crema de queso, llevamos todos los ingredientes a la licuadora y licuamos bien, hasta que la mezcla esté suave y sin grumos.
- ✓ Verter la mezcla sobre la base.
- ✓ Hornear por 50 minutos a 180 grados. Veras que se quiebra un poco pero es normal.
- ✓ Preparar la mermelada, llevar el azúcar a una olla y dejar que se caramelice.
- ✓ Agregar los duraznos y dejarlos cocinar alrededor de 5 minutos.
- ✓ Verter la mermelada sobre el pastel y dejar enfriar antes de partir.