Mini bundt cakes de chocolate y frambuesa



Consejo del chef

Una vez estén fríos, desmolda y decora con azúcar glas simulando una dulce nevada. Puedes poner alguna frambuesa más por encima.

Raciones para 9

- ❏ 200gr
  Chocolate negro
- ❏ 80gr
  Mantequilla sin sal
- ❏ 120gr
  Azúcar
- ❏ 90ml
  Nata 35% materia grasa
- ❏ 100gr
  Harina
- ❏ 1
  Cucharadita de levadura
- ❏ 150gr
  Frambuesas
- ❏ 3
  Huevos

1. Precalentar el horno a 200º.
2. Picar el chocolate, ponerlo en un bol de cristal junto a la mantequilla troceada y colocarlo al baño maría. Remover hasta que se derrita. Incorporar luego la nata y mezclar.
3. Batir los huevos junto con el azúcar con ayuda de unas varillas eléctricas hasta que aumente de volumen.
4. Añadir el chocolate, remover hasta integrarlo.
5. Tamizar sobre la mezcla la harina y la levadura química, mezclar hasta obtener una masa ligera y lisa.
6. Por último incorporar las frambuesas y repartirlas en la mezcla de manera homogénea.
7. Engrasar el molde y rellenar. Hornear a 200º unos 25-30 minutos, el tiempo puede variar así que antes de sacar pinchar para comprobar que está listo. Este cake es algo húmedo, no dejar demasiado tiempo para que no se seque.

Notas del Chef

https://cookinglovers.teka.com/es/receta/mini-bundt-cakes-de-chocolate-y-frambuesa/