

Bizcocho de chocolate y bengalas para fechas especiales



Ingredientes

Bizcocho:

- 225 g de margarina Tulipán
- 225 g de azúcar extrafino
- 4 huevos medianos
- 210 g de harina con levadura
- 40 g de cacao en polvo
- Ralladura de 1 naranja

Decoración:

- 300 ML de nata para montar
- 2 cucharadas de azúcar glas
- Ralladura de 1/2 naranja
- Estrellas y rizos de chocolate para decorar
- Tamaño: 1 pastel de 20 cm

Pasos



Añadimos los huevos de uno en uno sin dejar de batir.



Tamizamos la harina y el cacao en polvo y los mezclamos homogéneamente.



Añadimos la ralladura de naranja y lo mezclamos.



Dividimos la mezcla entre 2 moldes preparados, la nivelamos un poco con el dorso de una cuchara y la horneamos durante 35 minutos hasta que haya subido y sea elástica al tacto. Desmoldamos los pasteles y los dejamos enfriar en una rejilla.



En un bol grande, batimos la nata para montar y el azúcar glas hasta que estén a punto de nieve.



Utilizamos un poco de la mezcla cremosa para unir los dos pasteles en una fuente de servir. Cubrimos el pastel con el resto de la crema.



Lo decoramos con estrellas y rizos de chocolate y añadimos la ralladura de 1/2 naranja. Lo servimos.