

Y mi receta de hoy es...



#### OBSERVACIONES

Si elegimos la manera para decorarlo la cobertura de chocolate intenso con nata, los pasos a seguir son muy sencillos. Lo primero calentamos al baño María el chocolate y reservamos. En un cazo vertemos los 150 grs de nata y cuando rompa a hervir apartaremos del fuego y añadiremos los 150 grs de chocolate intenso que antes hemos derretido al baño María y que ahora ya habrá enfriado algo.

Muy despacito vamos mezclando hasta obtener una masa homogénea y espesita, que será la que vayamos a utilizar como cobertura del Pound Cake.

Y ahora con mucho cuidado y ayuda de una espátula vamos cubriendo el Pound Cake por arriba y por los lados hasta que veamos que están bañadas las paredes y la superficie.

No es necesario que esté perfecta la cobertura, de hecho a mi me gusta mucho "derramarla" por arriba y que me queden "churretes" cayendo por las paredes. Parece que eso le da más sensación de sabroso y de irresistible, a que si??

Bueno, pues con ésto ya está!!!

Suerte si lo intentáis, ya vereis que terriblemente bueno!!!