1. **Bizcocho ligero con mus de chocolate.**
2. **Bizcocho ligero-**
* Azúcar (100g)
* Harina floja (100g)
* Maicena: (20g).
* Huevos(4 yemas / 4 claras) temperatura ambiente
* Sal (pizca)
* Molde 24 cm. untado con mantequilla, se pone papel de horno, y nuevamente se unta de mantequilla, y se echa harina se tira el resto (preparado previamente). Horno precalentado a 180cº (programa intensivo – arriba- abajo).
1. Separamos las claras de las yemas. Batimos las yemas con el azúcar hasta que comiencen a estar de color blanquecino.
2. Batimos las claras a punto de nieve junto a una pizca de sal.
3. Mezclamos con las yemas con movimientos envolventes.
4. Una vez bien mezcladas comenzamos a incorporar la harina tamizada (previamente mezclada con maicena). Lo haremos poco a poco y la incorporaremos con movimientos envolventes de nuevo para que no se baja la mezcla.
5. Incorporar la mezcla al molde preparado.
6. En la bandeja del horno colocamos un papel de hornear y extenderemos la mezcla de manera uniforme.
7. Horneamos 180cº, durante 18 minutos, (para este espesor) y de que está bien cocido. Dejamos enfriar 5 minutos en el molde, desmoldar y lo dejamos enfriar. Reservar.
8. **Almíbar- bizcocho**
* Azúcar (100g)
* Agua (100g)
* Ron (chorrito)
* Elaboración del almíbar: Ponemos a cocer el agua, el azúcar y el ron 10 minutos. Apartamos y reservamos, dejar a enfriar.
1. **Mus de trufa**
* Nata líquida para montar 33% materia grasa (200 ml x caja)
* Chocolate para postre (200 mg x tabla 52 % de cacao)
* Licor de naranja (1/3 parte del tubo/ se pone en frío)
* Elaboración trufa: poner la nata en una cazuela al fuego hasta que haga las primeras burbujas, retirar del fuego, añadir los trozos de chocolate y con varilla a mover, hasta su disolución, al enfriar algo se añade el licor de naranja, dejar a reposo, tapar con papel transparente varias horas metido en la nevera. A continuación se añade un poco de nata y mezclar. Listo para servir.
1. **Cobertura de chocolate**
* Chocolate (150g)
* Mantequilla (100g)
* Almíbar (2 cucharadas).
* Elaboración: En una cazuela, poner al fuego el chocolate, la mantequilla y 2 cucharadas de almíbar. Derretir con cuidado que no se queme el chocolate. Una vez derretido apartamos y reservamos.
1. **Elaboración final:**
* Se corta el bizcocho con un cuchillo de sierra por la mitad.
* Almíbar frío, con pincel se pinta las 2 caras del bizcocho, especialmente los bordes del mismo.
* Una capa de trufa de 5-8 mm.
* Se pone la otra mitad del bizcocho.
* Se vuelve a pintar el bizcocho (tapa) con almíbar.
* Finalmente, bañar con capa de cobertura de chocolate dejar de enfriar, decorar a gusto y servir.