

Tronco vegano de chocolate

Este impresionante, y fácil de preparar, [tronco vegano de chocolate](#), es perfecto para alimentar a una multitud. Tiene una ganache con un sutil aroma a coco, un esponjoso bizcocho de chocolate y seguro que será un éxito. El pastel entero se puede montar unos días antes, pero es mejor decorarlo el mismo día.

Ingredientes para el bizcocho de chocolate

150 g de harina blanca orgánica
50 g de cacao en polvo
1 cucharadita de levadura en polvo
1/2 cucharadita de bicarbonato de sodio
200 ml de leche de avena, o almendra, soja, etc.
100 g de azúcar glas
2 cucharadas de aceite vegetal
1 cucharada de vinagre de manzana
1 cucharadita de extracto de vainilla

Para el ganache vegano de chocolate

200 ml de nata de coco
300 g de chocolate negro, troceado
50 g de azúcar glas

Elaboración de nuestro tronco vegano de chocolate



Precalienta el horno a 180°C y forra un molde para brazo de gitano o una bandeja de horno con borde de dimensiones similares con papel de hornear.

Comienza preparando el bizcocho. Tamiza la harina, el cacao en polvo, la levadura en polvo y el bicarbonato de sodio en un bol.

En otro bol, mezcla la leche, el azúcar, el aceite, el vinagre y la vainilla. Combina los ingredientes húmedos y secos, removiendo hasta que estén bien integrados.

Vierte la masa en la bandeja forrada y hornea durante 10-12 minutos.

Deja enfriar un poco y luego enrolla el bizcocho en un rollo apretado, utilizando el papel de hornear para ayudarte, mientras el pastel aún está tibio.

Déjalo reposar para que se enfríe completamente, envuelto en el papel de hornear.

Ahora, haz la ganache. Calienta la nata de coco hasta que esté a punto de hervir y viértela sobre el chocolate troceado.

Deja reposar durante unos 30 segundos y luego bate hasta que todo el chocolate se derrita y obtengas una ganache suave.

Añade el azúcar glas y bate de nuevo, luego deja reposar durante 10 minutos para que espese mientras el chocolate se va enfriando.

Desenrolla cuidadosamente y con calma el bizcocho, dejando el papel de hornear debajo para que puedas enrollarlo nuevamente más tarde.

Unta un tercio de la ganache sobre el pastel, sin llegar hasta los bordes.

Vuelve a enrollar el pastel, utilizando el papel de hornear para ayudarte. Cubre con la ganache restante y usa un tenedor para arrastrar sobre la ganache y crear una textura parecida a la corteza de un tronco.

Refrigera durante 1-2 horas antes de servir. Espolvorea con azúcar glas o cacao en polvo para decorar.

¡Listo para disfrutar de un delicioso tronco vegano de chocolate!