



INGREDIENTES:

- **1 Bizcocho plancha genovés**
- **Almíbar :**
- 130 gramos de azúcar
- 100 gramos de agua
- zumo de ½ limón
- **Crema de trufa :**
- 500 gramos de nata (para montar)
- 75 gramos de azúcar
- 200 gramos de chocolate fondant
- **Cobertura de chocolate:**
- 150 gramos de chocolate fondant
- 50 gramos de agua
- 50 gramos de mantequilla

PREPARACIÓN:

1. Precaliente el horno a 180 grados.
2. Haga una plancha de bizcocho genovés según indicaciones de la receta del libro básico del Thermomix, desmolde sobre un paño húmedo, retire el papel, enrolle y deje enfriar. Una vez frío, desenrolle el bizcocho.
3. Vierta todos los ingredientes del Almíbar en el vaso, programe **7 minutos, temperatura 100 grados, velocidad 2**, y humedézcalo con el almíbar.
4. Vierta la nata con el azúcar en el vaso, programe **6 minutos, temperatura 90 grados, velocidad 2**.

5. Añada el chocolate troceado y **mezcle 30 segundos, velocidad 3**, hasta que el chocolate esté fundido. Reserve en un recipiente y deje reposar un mínimo de 12 horas.

6. **Coloque la mariposa en las cuchillas** , vierta la crema en el vaso y monte a **velocidad 3** hasta que la crema esté montada.

7. Rellene con la trufa. Vuelva a enrollar cuidadosamente, coloque sobre una rejilla y guarde en el frigorífico.

8. Ponga en el vaso el chocolate, **trocéelo 20 segundos velocidad 5-7**, baje el resto de las paredes.

9. Vierta el agua y programe **4 minutos, temperatura 37 grados, velocidad 2**.

10. Añada la mantequilla y programe otros **4 minutos, temperatura 37 grados, velocidad 2**.

11. Prepare la cobertura de chocolate y vuélquela sobre el tronco procurando que lo cubra bien. Con la ayuda de los dedos colóquelo en la fuente donde se vaya a servir.

12. Con un peine de repostería o tenedor, marque líneas como si fuera un tronco, haga algunos círculos como si fueran nudos. Puede cortar alguna parte del tronco de manera sesgada y colocarlo pegado al tronco en un lateral, semejante a una rama.