

## PASTEL DE MANDARINA Y ALMENDRA CON SALSA DE CHOCOLATE

Por: Mikel López Iturriaga



Los pasteles de naranja con almendra son un clásico de la tradición repostera sefardí. Cuentan con especial arraigo en el norte de África, pero con esos dos ingredientes no cuesta mucho imaginar una ascendencia española. Para los que les gusta enfervorecerse con el origen de los platos, diré que los descendientes de los judíos expulsados de la Península llevan haciendo este pastel durante siglos, lo que no significa que tengan la exclusiva mundial o que no pueda haber *cakes* similares en otras zonas, culturas o religiones de Timbuctú a la Conchimbamba.

Aparte de no llevar harina, una buena noticia para los celíacos, lo que distingue a este pastel es el tratamiento un tanto insólito de la naranja, que se incorpora a la masa después de haber sido cocida y triturada. La piel del cítrico le da un regusto amargo muy apropiado en un pastel con tanta almendra y azúcar, pero que nadie se asuste: a mí no me gusta la mermelada de naranja precisamente por ese amargor, y sin embargo el pastel me convenció. El añadido de la salsa de chocolate, que lo hace más postre y menos bizcocho, culmina una combinación redonda, aunque se puede prescindir de ella sin grandes dramas en pro de una versión más ligera. Mi receta sustituye la naranja por mandarina, puesto que no he logrado comerme aún una naranja decente en lo que va de año, y por el contrario las mandarinas en estas fechas están buenísimas. También uso una cantidad muy moderada de cítrico porque me gusta que coja el sabor, pero sin dominar.

### Ingredientes

#### *Para el bizcocho*

- 1 mandarina grande o dos pequeñas
- 6 huevos
- 250 gr de azúcar
- 250 gr de almendra molida
- 1 cucharadita de levadura química tipo Royal\*

#### Mantequilla

Azúcar glas

#### *Para la salsa*

- 150 gr de chocolate negro
- 100 ml de nata líquida con 18% de materia grasa
- 100 ml de agua

### Preparación

1. Cocer la mandarina sin pelar en agua durante 30 minutos. Cambiar el agua y cocer durante otros 30 minutos.
2. Precalentar el horno a 190°.
3. Batir los huevos con el azúcar. Incorporar la almendra y la levadura y mezclar.
4. Cortar la mandarina por la mitad para quitarle las pepitas si las tuviera. Triturarla con piel incluida y sumarla a la masa.
5. Untar un molde con mantequilla. Verter la masa y hornear 1 hora aproximadamente, hasta que el bizcocho esté hecho. Para comprobarlo, pincharlo en el centro: si la aguja o el cuchillo sale limpio, está; si no, hornear 5 minutos más. Dejar enfriar.
6. Preparar la salsa de chocolate calentando la nata con el agua. Cuando hierva, retirar del fuego y disolver el chocolate troceado.
7. Desmoldar el bizcocho, espolvorear con azúcar glas y servir con la salsa de chocolate templada.