

## Pionono de chocolate y frambuesas



8 raciones

30 min

Media

Ingredientes

- 30 g de NESQUIK Intenso 100%
- 150 g de Chocolate Negro NESTLÉ
- Postres
- 3 huevos M + 1 yema M
- 100 g de azúcar
- 80 g de harina
- 1 pizca de sal
- 250 g de queso blanco cremoso para untar
- 35 g de azúcar glas
- 100 g de frambuesas
- 50 ml de agua
- 50 g de mantequilla a temperatura ambiente
- 50 g de mermelada de frambuesa

Elaboración

1. Sacar el queso cremoso para untar de la nevera y dejar temperar, mientras se prepara el bizcocho.
2. Precalentar el horno a 180°C.
3. Forrar una bandeja de horno con papel de hornear (30x40 cm).
4. Mezclar en un bol la sal, la harina y el NESQUIK Intenso 100% cacao puro natural.
5. Batir los huevos con la yema y el azúcar hasta que blanqueen. Encima del bol, tamizar los ingredientes secos y mezclar con movimientos suaves y envolventes.
6. Verter la mezcla en la bandeja preparada y extender con ayuda de la espátula o con una

manga pastelera.

7. Hornear durante unos 7 min.
8. Retirar del horno y despegar el perímetro con la punta de un cuchillo.
9. Dar la vuelta sobre un papel de horno y en caliente, cortar en 8 partes iguales. Primero por la mitad a lo largo y después cada mitad en 4 rectángulos.
10. Enrollar cada rectángulo con papel de hornear.
11. Mezclar el queso cremoso con el azúcar glas. Cortar las frambuesas en trocitos pequeños.
12. Desenrollar cada uno de los piononos y quitar el papel de horno. Repartir el queso por la parte interna y repartir encima las frambuesas.
13. Enrollar de nuevo y colocar separados sobre una rejilla colocada encima de una bandeja. Pincelar la superficie de los piononos con la mermelada.
14. Poner a calentar en un cazo a fuego suave, el chocolate troceado, el agua y la mantequilla.
15. Ir removiendo a fuego suave hasta que el chocolate se funda.
16. Verter con una jarra por encima de los piononos. Recoger el chocolate que ha caído en la bandeja, volver a poner en la jarra y acabar de verter por encima en los trozos que falte algo de cobertura. Si se ha enfriado durante el proceso, calentar a baja potencia en el microondas.
17. Servir o dejar enfriar en el frigorífico hasta el momento de consumir.