



Chocoramos

Description

Chocoramo is a trademark Colombian cake and is basically a Cake covered with Chocolate. This is probably one of the things I miss the most to buy in the shops.

Chocoramos or Cake with Chocolate (English version below)

“El Chocoramo es basicamente un ponque con cubierta de chocolate de leche”.

Ingredientes

- 1 barra de ponque o torta de su preferencia (Madeira cake es mi preferido).
- 1 barra grande de Chocolatina or Chocolate de Leche en barra. (En UK se puede usar la marca Galaxy).

Preparacion

1. Cortar la barra de ponque en tajadas de 2 centímetros de ancho.
2. Derretir el chocolate en una olla al baño maria, usando un recipiente resistente al calor y ponerlo encima de una olla calentandolo a fuego medio. o se puede usar una chocolatire o fondue.
3. Colocar las tajadas en una parrilla para enfriar galletas y debajo de la bandeja poner un plato para recolectar el chocolate sobrante.
4. Rociar el chocolate derretido por encima de las tajadas y dejar enfriar por unos minutos.
5. Cuando el chocolate ya haya endurecido bien por un lado, darle la vuelat a las tajadas y repetir el anterior procedimiento, hasta que las tajadas esten completamente cubiertas. Servir.

Cake with Chocolate (English version)

“The Chocoramos is basically a cake covered with milk chocolate”

Ingredients

- 1 bar or cake of your choice (Medeira cake is my favorite).
- 1 Large bar of milk chocolate. (In UK you can use the trademark Galaxy).

Preparation

1. Melt the chocolate into a pot of water bath or “bain marie”, using a heat-proof container and put a pot over medium heat. Or you can use a chocolatire or a fondue.
2. Cut the Cake bar into slices of 2 centimeters thickness.
3. Place the slices on a biscuit rack and under the tray put a plate to collect the excess chocolate.
4. Drizzle the melted chocolate over the slices and let them to cool for few minutes.

~~5. When the chocolate has hardened well on one side, flip the slices and repeat the above procedure, until the slices dry completely. Serve.~~