



## Dulce de leche cake

Also known as 'Golden Key Cake' - it originates from Argentina.

### Serves 10

#### Ingredients

100g good quality plain chocolate (use one with at least 70% cocoa solids), chopped  
100g butter, softened, plus extra for greasing  
175g caster sugar  
4 large free-range eggs, separated  
100g ground almonds  
6 tbsp milk  
175g self-raising flour  
220g jar dulce de leche caramel sauce

#### Method

1. Preheat the oven to 180°C/fan160°C/gas 4. Grease a square 20cm loose-bottomed cake tin and line the base with baking paper.
2. Melt the chocolate in a bowl over a pan of barely simmering water, but don't let the bowl touch the water. Leave it alone while it's melting, then stir briefly until smooth. Once melted, take the pan off the heat, remove the bowl from the pan and leave the chocolate to cool a bit while you make the cake mixture.
3. Cream the butter and sugar until very light (a stand mixer or electric hand mixer are best for this, but you can do it by hand, too, with a bit of elbow grease). Beat the egg yolks lightly, then add to the mixture, a little at a time, beating well after each addition. Using a large metal spoon, fold in the ground almonds, then the slightly cooled melted chocolate, taking care not to knock out the air you've carefully whisked in. Fold in half the milk.
4. Whisk the egg whites to soft peaks (if they're too stiff they'll be difficult to fold in). Use the large metal spoon to fold a third of the whisked white into the chocolate mixture – this helps to loosen it. Once well mixed, fold in the rest of the whisked whites, then fold in the flour, along with the remaining milk. Spoon into the prepared tin, level the surface and bake for 35-40 minutes or until an inserted skewer comes out clean.
5. Once the cake has cooled, remove from the tin, then gently spread the dulce de leche over the top. Cut into squares and serve with a cup of tea. Or you can serve it as a pudding, in which case warm gently for 5–10 minutes in the oven and serve slightly warm with cream or ice cream.





## Tarta de dulce de leche

También conocido como 'Golden Key Cake', se origina en Argentina.

### Sirve 10

#### Ingredients

100 de chocolate de calidad (por lo menos con un 70% de cacao) troceado

100g de mantequilla blanda, más un poco extra para engrasar

175g de azúcar glas

4 huevos grandes

100g de almendras granuladas

6 cucharadas de leche

175g de harina de hornear

220g de crema de caramelo de dulce de leche

#### Method

1. Precalentar el horno a 180°C. Engrasar un muelle de horneado cuadrado de 20cm y cubrir con papel de horno.
2. Derretir el chocolate en un bol al baño maría sin que el bol toque el agua. Dejarlo mientras se derrite y seguidamente mezclar para que tenga una textura suave. Una vez derretido, retirar la sartén del fogón y dejar que el chocolate se enfríe mientras se prepara el resto del pastel.
3. Dejar derretir y mezclar la mantequilla y el azúcar hasta que queden muy ligeros. Batir las yemas de los huevos y añadir la mezcla poco a poco, batiéndolo bien. Con una cuchara grande de metal, incorporar las almendras y el chocolate derretido en la masa.
4. Batir las claras de huevo a punto de nieve. Usar una cuchara grande de metal para mezclar una tercera parte de las claras a punto de nieve en la mezcla del chocolate- esto ayuda a suavizar la mezcla de chocolate. Una vez bien mezclado, añadir el resto de las claras y la harina con el resto de la leche. Volcar el preparado en el muelle y hornear durante 35-40 minutos o hasta que al introducir un pincho en el pastel, este salga limpio.
5. Una vez el pastel haya enfriado, sacarlo del muelle y con cuidado esparcir el dulce de leche por encima. Cortar en cuadrados y servir con una taza de té. O si que quiere servir como postre, se puede calentar a baja temperatura unos 5-10 min en el horno y servir con nata o helado.

