

La tarta con corazón de chocolate

Kai tenía ocho años y una energía que parecía no acabar nunca. Le encantaba cocinar, sobre todo pasteles. Soñaba con hacer uno tan bueno que todo el mundo en el barrio pidiera un pedazo.

Un sábado por la mañana, decidió que era el gran día.

—¡Hoy haré mi mejor pastel! —dijo mientras se ponía el delantal.

Buscó una receta en la cocina y empezó a mezclar harina, huevos, azúcar y leche con mucha concentración. Todo iba bien… hasta que se despistó un poco mirando un vídeo de trucos de cocina en el móvil.

Cuando volvió a la realidad, del horno salía un olor extraño.

—Ups… esto tiene mala pinta… —murmuró.

La tarta se había pasado de tiempo y se había quemado. El humo llenó la cocina y el pequeño susto activó los sistemas de seguridad de la casa. No pasó nada grave, pero la cocina quedó tan negra y desordenada que su familia tuvo que tomar una decisión importante: habría que arreglarlo todo y, al final, mudarse a una nueva casa.

Kai se sintió muy triste.

—Es mi culpa… —dijo con los ojos bajos.

Pero su madre le acarició la cabeza.

—Has aprendido algo importante: en la cocina hay que estar muy atento. Y eso no te convierte en un mal cocinero, sólo un cocinero que está aprendiendo.

Con el tiempo, la familia se instaló en una casa nueva, más luminosa y con una cocina perfecta para empezar de nuevo.

Y Kai no se rindió.

Volvió a intentarlo. Esta vez siguió la receta paso a paso, sin prisas, sin distracciones… y con ayuda de toda la familia.

Cuando el pastel salió del horno, olía delicioso y tenía un aspecto perfecto.

Pero lo mejor venía dentro.

Cuando lo cortaron… ¡el pastel estaba lleno de chocolate líquido!

—¡Uau! —gritaron todos.

Era como un dulce tesoro escondido en medio de la tarta.

Kai sonreía de oreja a oreja.

—¡Esta sí es mi tarta perfecta!

Lo dejaron enfriar un poco antes de servirlo, porque el chocolate debía quedarse cremoso y brillante, ni demasiado duro ni demasiado caliente.

Ese día, Kai entendió dos cosas muy importantes: que equivocarse forma parte de aprender… y que la paciencia puede convertir un pastel en una pequeña maravilla.