



Árbol de pastel de zanahoria

8 - 10 raciones



Nivel fácil

hasta 25 Min.



Instrucciones:

Utensilios:

batidoras eléctricas con varillas metálicas
Bandeja del horno
Moldes con formas de abeto

Para la masa:

1 preparado de Pasteles de Zanahorias Dr. Oetker
75 g Zanahorias
2 huevos
75 ml aceite de girasol

Para la decoración:

100 g queso fresco para untar
1 sobre de Cobertura Negra Dr. Oetker
3 cdas de Almendras en láminas Dr. Oetker

Antes de empezar:

- 1 Precalentar el horno: Eléctrico: 150°C (arriba y abajo) · Ventilación: 140°C · Gas: posición 2-3.
- 2 Pelar y rallar la zanahoria.

Preparación de la masa:

- 3 Verter el contenido del sobre con la mezcla preparada en un recipiente seco.
- 4 Añadir los huevos, el aceite, la zanahoria rallada y 1 cucharada de agua y mezclar con una batidora eléctrica durante 1 minuto y medio a potencia media hasta obtener una masa homogénea.

Horneado:

- 5 Verter la masa en el molde con forma de abeto, hornear en la parte inferior del horno durante 55-60 minutos.





- 6 Después de hornear, dejar enfriar por completo.

Árbol 1:

- 7 Poner 100 g de queso para untar en un bol y batir durante unos segundos con la batidora.
- 8 Añadir el contenido del sobre pequeño y 3 cucharadas de agua y batir de nuevo durante 1 minuto a máxima potencia hasta conseguir un resultado cremoso.
- 9 Introducir esta crema en una manga pastelera con boquilla pequeña lisa (si no tienes, puedes hacerte una con una hoja de papel sulfurizado para horno, dándole forma de cono) y decorar haciendo ondas sobre el pastel.

Árbol 2:

- 10 Tostar la almendra en láminas en una sartén sin condimento o en el horno a 190°C durante 5-7 minutos.
- 11 Colocar la bolsa de la cobertura sabor chocolate en el microondas, y calentarla durante 1 minuto a 360W (no exceder de 360W de potencia). El preparado está listo cuando se vuelve líquido. Si no se ha fundido del todo, calentarlo durante otro minuto. ¡Precaución! El producto puede quemar.
- 12 Verter la cobertura sobre el pastel de zanahoria y decorar con la almendra en láminas.

