




Bizcocho de chocolate y almendra

10 - 12 unidades de
Min.

 Nivel medio

 hasta 80

Antes de empezar:

- 1 Untar el molde con mantequilla.

Preparación de la masa:

- 2 Fundir el chocolate y la mantequilla juntos en un cazo al baño María o en el microondas y remover para que se integren bien.
- 3 Separar las claras de las yemas (reservar las claras) y batir las yemas con el azúcar (150 g), el azúcar vainillado y el agua de azahar con la ayuda de unas varillas eléctricas.
- 4 Cuando se vuelvan muy espumosas, añadir el chocolate y la mantequilla, seguir batiendo unos instantes y, luego, incorporar la almendra molida.
- 5 Montar las claras a punto de nieve con las varillas eléctricas limpias, añadir el azúcar reservado y seguir batiendo un minuto más.
- 6 Mezclarlas con la mezcla anterior removiendo delicadamente de arriba abajo.

Horneado:

- 7 Verter la preparación en el molde de corona y cocer la tarta en el horno, precalentado a 180°C, durante unos 50 minutos.
- 8 Desmoldar la tarta, dejarla enfriar y colocarla en un plato de servir.

La decoración:

Instrucciones:

Utensilios:

molde de corona
cazo
batidora eléctrica con varillas metálicas
Papel de horno

Ingredientes:

170 g Almendras molidas Dr. Oetker
150 g azúcar + 2 cucharadas
6 huevos
85 g mantequilla
185 g chocolate fondant
1 cucharadita de Azúcar vainillado
2 cucharadas soperas de Aroma Agua de Azahar Dr.Oetker
1 cobertura de Cobertura Negra Dr. Oetker
3 cucharadas soperas de Almendras en láminas Dr. Oetker*





- 9 Tostar la almendra en láminas en una sartén sin condimento o en el horno a 190°C durante 5-7 minutos.

- 10 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.

- 11 Verter la cobertura sobre la tarta y decorar con la almendra en láminas.

