



# Cake de chocolate con nata y frambuesa

12 raciones



Nivel fácil

hasta 25 Min.



## Instrucciones:

### Utensilios:

Un cazo  
Varillas manuales  
Bandeja del horno  
Molde rectangular de 27cm x 19 cm

### Ingredientes:

1 paquete de Preparado para Tarta de chocolate Dr. Oetker  
125 g mantequilla o margarina  
3 huevos  
250 ml nata para montar  
1 sobre de Natafix Dr. Oetker  
3 cdas de mermelada de frambuesa  
1 sobre de Cobertura Dúo Dr. Oetker  
1 paquete de Colorantes Alimentarios Dr. Oetker

## Antes de empezar:

- 1 Precalentar el horno: Eléctrico 200°C (arriba y abajo) • Ventilación 180°C • Gas: posición 3-4
- 2 Engrasar el molde con mantequilla o margarina.
- 3 Derretir la mantequilla o margarina en un cazo.

## Preparación de la masa:

- 4 Verter el contenido del sobre con la mezcla preparada en un recipiente seco.
- 5 Añadir la mantequilla o margarina derretida y los huevos y batir todo hasta obtener una masa homogénea.

## Horneado:

- 6 Verter la masa en el molde y repartirla uniformemente.





- 7 Colocar la bandeja en la parte inferior del horno y hornear durante aprox. 18-20 minutos.
- 8 La tarta está lista cuando al introducir un palillo no quedan restos de masa enganchados.
- 9 Después de hornear, dejar reposar 10 minutos en el molde.

## Decoración:

- 10 Cortar la tarta en tres partes iguales.
- 11 Montar la nata bien fría con el sobre de Natafix Dr.Oetker y unas gotas de colorante.
- 12 Añadir la mermelada y remover con una lengua con movimiento envolventes de arriba abajo.
- 13 Para el montaje de la tarta, colocar uno de los rectángulos de base, colocar una capa de nata del mismo grosor del bizcocho, cubrir con otro rectángulo de tarta, cubrir con capa de nata y acabar con tarta.
- 14 Envolver en film y congelar 1 hora.
- 15 Con mucho cuidado girar el pastel entero, disponerlo en una fuente de servir y cubrirlo con la cobertura dúo de Dr.Oetker siguiendo las instrucciones.

