



Tarta al Cacao con Relleno sin gluten

12 raciones



Nivel medio

hasta 30 Min.



Instrucciones:

Utensilios:

Cuencos
batidora eléctrica con varillas metálicas
Molde redondo de 20cm Ø

Para el Bizcocho:

1 pack de Bizcocho sin gluten Dr.Oetker
40 cucharadas soperas de Cacao en polvo Dr.Oetker
10 g azúcar
4 huevos
200 ml nata para montar

Para la decoración:

500 ml nata para montar
azúcar
150 ml zumo de arándanos
algunas frutas rojas frescas

Antes de empezar:

- 1 Precalentar el horno a 175°C con ventilación arriba y abajo.
- 2 Engrasar un molde de 20 cm de diámetro y colocar papel para hornear en la base.

Para la mezcla:

- 3 Verter el contenido del preparado en un recipiente y añadir el cacao, el azúcar, la nata y los huevos.
- 4 Batir con la batidora eléctrica durante 3' a máxima potencia.
- 5 Verter la mezcla en el molde preparado y hornear durante 40-50' o hasta que al insertar un palillo, éste salga limpio.

Para la decoración:

- 6 Montar la nata con el azúcar.





- 7 Cortar el pastel ya frío en 3 capas.
- 8 Humedecer la primera capa del bizcocho con el zumo de arándanos y distribuir un tercio de la nata y un tercio de las frutas.
- 9 Superponer la segunda capa de bizcocho y repetir la operación.
- 10 Terminar con la última capa de bizcocho y más nata y frutas por encima.

