



Tarta Bautizo

12 raciones



Nivel medio

● hasta 80 Min.



Instrucciones:

Utensilios:

cazo
batidora eléctrica con varillas metálicas
molde redondo de 24cm Ø
Rodillo

Para la masa:

1 paquete de Preparados para Bizcocho Dr. Oetker
80 g mantequilla o margarina
4 huevos
2 cucharadas soperas de agua (30 ml)
harina

Para la decoración:

150 g mermelada de frambuesa o fresa
2 paquetes de Fondant de azúcar Dr. Oetker
1 paquete de Colorantes Alimentarios Dr. Oetker
Galletas con las formas deseadas con palo de madera

Antes de empezar:

- 1 Precalentar el horno: Eléctrico: 175°C (arriba y abajo). Ventilación: 165 °C. Gas: posición 2-3
- 2 Engrasar el molde con mantequilla o margarina y seguidamente espolvorear con harina, eliminando el exceso.
- 3 Derretir la mantequilla o margarina en un cazo. (o en el microondas a potencia media durante 30 segundos).

Preparación de la masa:

- 4 En un recipiente seco, batir la mezcla preparada con los huevos y el agua con una batidora eléctrica con varillas metálicas durante aprox. 4 minutos a máxima velocidad, hasta obtener una masa suave y homogénea.
- 5 Agregar la mantequilla o margarina derretida y volver a batir la masa a velocidad mínima.





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

Horneado:

- 7 Colocar la bandeja en la parte inferior del horno y hornear durante 45 - 55 minutos.
- 8 El bizcocho está listo cuando al introducir un palillo no quedan restos de masa enganchados.
- 9 Después de hornear, dejar enfriar el bizcocho por completo y desmoldar.

Rellenar el bizcocho:

- 10 Cortar el bizcocho horizontalmente por la mitad, extender la mermelada sobre la parte inferior y volver a juntar las dos mitades.

Cubrir el bizcocho con Fondant de azúcar:

- 11 Para evitar que se pegue, espolvorear azúcar glas sobre la superficie de trabajo.
- 12 Extender 300 g de fondant con un rodillo, teniendo en cuenta la medida del bizcocho y los bordes.
- 13 Enrollar el fondant en el rodillo y dejar caer sobre el pastel calculando bien el centro.
- 14 Alisar los bordes suavemente con la mano.
- 15 Cortar el fondant sobrante con un cuchillo. Ver el truco.
- 16 Teñir el resto del fondant con los colores deseados, extender y recortar las figuras deseadas.
- 17 Pegarlas humedeciendo delicadamente con agua la parte en contacto con la tarta.
- 18 Decorar con las galletas.





Extras:

Para los detalles de color no olvides los colorantes alimentarios Dr. Oetker, no manchan y son muy fáciles de utilizar.



© Dr. Oetker Ibérica S.A. · 08028 Barcelona - España · www.oetker.es E-Mail: servicio.consumidor@oetker.es · Tel: 902886322