



Tarta Corbata

10 - 12 raciones



Nivel medio

hasta 100 Min.



Instrucciones:

Utensilios:

Molde cuadrado de unos 22 cm.
cazo
bol
batidora eléctrica con varillas metálicas
bandeja del horno

Ingredientes:

1 paquete de Preparados para Bizcocho Dr. Oetker
80 g mantequilla o margarina
4 huevos
2 cucharadas soperas de agua (30ml)
10 cdas de mermelada (frambuesa, fresa, melocotón...) al gusto
2 paquetes de Fondant de azúcar Dr. Oetker (blanco)
2 paquetes de Fondant de azúcar de colores Dr. Oetker
2 - 3 cucharadas soperas de azúcar glas
harina

Antes de empezar:

- 1 Precalentar el horno: Eléctrico .180°C (arriba y abajo) • Ventilación 160°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.

Preparación de la masa:

- 4 Verter el contenido del sobre con la mezcla preparada en un recipiente seco.
- 5 Batir la mezcla preparada con 4 huevos y 2 cucharadas de agua con una batidora eléctrica con varillas metálicas durante aprox. 4 minutos a máxima velocidad, hasta obtener una masa suave y homogénea.
- 6 Agregar 80 g de mantequilla o margarina derretida y volver a batir la masa a velocidad mínima.





Horneado:

- 7 Colocar sobre la rejilla en la parte central del horno y hornear durante 40-45 minutos.
- 8 Después de hornear dejar reposar 10 minutos y desmoldar.
- 9 Cortarlo por la mitad horizontalmente y rellenar con la mermelada.

La decoración:

- 10 Amasar un paquete de fondant blanco y 1/3 más del otro y extender sobre una superficie lisa con la ayuda de un rodillo espolvoreando azúcar glas para que no se pegue, formando un cuadrado fino.
- 11 Cubrir el bizcocho, recortar el sobrante.
- 12 Extender el fondant blanco restante y recortar la solapa, el bolsillo y el cuello con las plantillas.
- 13 Marcar pequeños puntos sobre la solapa, el bolsillo y el cuello imitando el bordado (con un pincho de madera).
- 14 Dar la forma al cuello sujetándolo con ayuda de un bol de cristal con el mismo diámetro.
- 15 Mezclar el fondant rojo con el amarillo para el color naranja y recortar las piezas de la corbata con las plantillas.
- 16 Formar también los botones con ayuda de una moneda pequeña.
- 17 Pegar cada parte sobre la tarta con unas gotas de agua y un pincel.

Extras:

Si queréis que la corbata tenga forma onduladas, colocar debajo de la corbata pequeños tubos, tapones,... y dejar secar unas horas. Después retirar.

