



Tarta de chocolate con huevos de fondant

12 raciones



Nivel fácil

hasta 25 Min.



Instrucciones:

Utensilios:

cazo
varillas manuales
bandeja del horno
molde redondo de 24cm Ø

Para la masa:

Preparado para Tarta de chocolate Dr. Oetker
125 g mantequilla o margarina
3 huevos

Para la decoración:

1 Decomagia Fantasía Dr. Oetker
2 cdas de crema de chocolate y avellanas
1 paquete de Fondant de azúcar 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 Desmoldar la tarta, colocarla en un plato y untar la superficie con la crema de chocolate.
- 11 Distribuir encima la decoración escogida.
- 12 Formar huevos con un efecto mármol, mezclando 2 colores de fondant, y distribuirlos sobre la decoración.

