



Tarta de Osito

8 raciones



Nivel avanzado

● hasta 90 Min.



Instrucciones:

Utensilios:

Cuencos
varillas eléctricas
3 Moldes redondos de 15 cm de diámetro
Papel Vegetal
Espátula acodada
Manga pastelera
Boquilla efecto pasto
Cortador circular de 2 cm de diámetro
Cortador circular de 4 cm de diámetro
Cuchillo
Rodillo
Palillos de brochette

Para el bizcocho:

1 paquete de Preparados para Bizcocho Dr. Oetker
80 g mantequilla
4 huevos
2 cucharadas soperas de agua

Para la decoración:

560 g Crema de mantequilla
1 pack de Colorantes Alimentarios Dr. Oetker
1 paquete de Fondant de azúcar Dr. Oetker
20 g fondant negro
50 g almidón de maíz

Antes de empezar:

- 1 Precalentar el horno a 170°C con ventilación arriba y abajo.
- 2 Engrasar los moldes con mantequilla y colocar un círculo de papel vegetal en la base de los moldes.
- 3 Derretir la mantequilla en un cazo pequeño o durante unos segundos al microondas.

Para preparar el bizcocho:

- 4 Vaciar en un cuenco grande todo el contenido del Preparado para Bizcochos Dr. Oetker.
- 5 Añadir los huevos y el agua y batir con varillas eléctricas a velocidad máxima durante 4'.
- 6 Añadir por último la mantequilla derretida y mezclar con espátula hasta incorporar.





- 7 Repartir la mezcla entre los tres moldes, o si tienes solo un molde, puedes ir horneando uno por vez.
- 8 Colocar los moldes a la mitad del horno y hornear los bizcochos durante 30' o hasta que al insertar un palillo no queden restos de masa enganchados.
- 9 Retirar del horno y dejar enfriar por completo.

Para montar el pastel:

- 10 Preparar la crema de mantequilla.
- 11 Colocar sobre el plato donde serviremos la tarta, una cucharadita de la crema de mantequilla, y encima la primera capa de bizcocho.
- 12 Colocar tres cucharadas de crema de mantequilla sobre la primera capa de bizcocho y esparcir con la ayuda de una espátula acodada.
- 13 Colocar encima la segunda capa de bizcocho y repetir el mismo proceso hasta terminar.
- 14 Hacer un "crumb coat" o primera capa de crema de mantequilla para bloquear las migas y refrigerar el pastel durante 30'.

Para la decoración:

- 15 Colocar el resto de crema de mantequilla en un cuenco y añadir unas 10 gotas de Colorante Alimentario azul Dr. Oetker.
- 16 Puedes consultar nuestra [guía de colores](#) para preparar tus colores favoritos.
- 17 Colocar la crema azul dentro de una manga pastelera con boquilla para hacer pasto
- 18 Cubrir toda la superficie del pastel con la crema de mantequilla azul para ir haciendo el pelo del oso.
- 19 Para hacer los ojos: espolvorear una superficie lisa con un poco de almidón de maíz y estirar un poco del fondant negro con un rodillo de cocina hasta que tenga unos 2 mm de grosor.





- 20 Cortar dos círculos con los cortantes de 4 cm de diámetro y reservar.
- 21 Para la nariz y la boca: estirar el fondant negro de 2 mm de grosor y con el cuchillo cortar dibujando la forma de una nariz. Para la boca hacer dos rollitos de 2 mm de grosor y darles forma curvada.
- 22 Para el hocico: estirar un poco de fondant blanco y cortar un óvalo de unos 5x6 cm.
- 23 Colocar en la superficie de la tarta primero el hocico, luego la nariz y la boca y, por último, acomodar los ojos.
- 24 Puedes hacerle detalles al oso como un puntito de fondant blanco sobre los ojos para darles brillo, o unas mejillas sonrojadas de color rosa.
- 25 Para las orejas: coger un poco de fondant blanco y teñirlo con unas 4 gotas de colorante azul Dr. Oetker y 2 gotas de colorante verde Dr. Oetker para igualar el color del pelaje del oso.
- 26 Hacer dos bolitas de fondant y aplastar con las manos.
- 27 Insertar unos palillos de brocheta en las orejas y colocarlas en ambos lados del pastel para hacer las orejas del oso.

