



Tarta de tres colores

10 raciones



Nivel medio

hasta 55 Min.



Instrucciones:

Utensilios:

3 moldes de 18 cm. de diámetro
cazo
batidora eléctrica con varillas
metálicas
Papel de horno
bol

Para la masa:

Preparado para Bizcocho Dr.
Oetker
80 g mantequilla o margarina
6 claras de huevo
2 cucharadas soperas de agua
(30ml)
3 cucharadas soperas de Cacao
en polvo Dr.Oetker
1 cda de leche
1 paquete de Colorantes
Alimentarios Dr. Oetker

Para la crema:

200 g mantequilla o margarina a
temperatura ambiente
160 g azúcar
45 ml agua (3 cucharadas
soperas)
3 yemas de huevo
2 cucharadas soperas de Cacao
en polvo Dr.Oetker

Para la decoración:

70 g Almendras en láminas Dr.
Oetker
1 bote de Minifiesta sabor Choco
Dr. Oetker

Antes de empezar:

- 1 Precalentar el horno: Eléctrico 175°C (arriba y abajo) • Ventilación 165 °C • Gas: posición 2-3
- 2 Derretir la mantequilla o margarina en un cazo.

Preparación de la masa:

- 3 Verter el contenido del sobre con la mezcla preparada en un recipiente seco.
- 4 Añadir a la mezcla preparada las claras de huevo y el agua y batir 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 Repartir la masa en tres partes, añadir a una unas gotas de colorante rojo y amarillo y a otra el cacao y 1 cucharada de leche. Dejar una blanca.





Horneado:

- 7 Verter cada masa en un molde de 18 cm. previamente forrado con un disco de papel de horno y hornear durante 18-20 minutos hasta que esté cocido por el centro (pinchar con un palillo para comprobar que sale limpio).
- 8 Dejar enfriar y desmoldar.

La decoración:

- 9 Tostar las almendras en el horno a 200°C durante 5 - 6 minutos. Remover ocasionalmente.
- 10 En un cazo disolver el azúcar en el agua y calentar durante 2 - 3 minutos, hasta que obtener un almíbar.
- 11 En un recipiente batir las yemas con el almíbar (caliente) con una batidora eléctrica con varillas metálicas durante 3 minutos a máxima velocidad, hasta obtener una textura esponjosa.
- 12 Agregar 200 g de mantequilla o margarina a temperatura ambiente y volver a batir la masa a velocidad mínima.
- 13 Teñir una pequeña parte de la crema de mantequilla con más colorantes rojo y amarillo, y otra pequeña parte con el cacao y montar la tarta pegando cada capa con crema de mantequilla.
- 14 Extender la crema restante por la parte superior y los laterales de la tarta y recubrir con las almendras tostadas.
- 15 Terminar con algunas bolitas naranjas de Minifiesta en la superficie.

