



# Tarta del día de la madre

12 raciones



Nivel fácil

● hasta 60 Min.



## Instrucciones:

### Utensilios:

cazo  
batidora eléctrica con varillas metálicas  
bandeja del horno  
molde redondo de 24cm Ø

### 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)  
1 paquete de Colorantes Alimentarios Dr. Oetker (Colorante rojo)

### Para la decoración:

200 ml nata para montar  
2 cdas de Azúcar vainillado  
300 g fresones  
1 sobre de Natafix Dr. Oetker

## 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 80 g de 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 los huevos, el agua y unas gotas de aroma de almendra 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 hasta que la mantequilla quede incorporada a la masa (20 segundos aprox).

## Horneado:

- 7 Verter una tercera parte de la masa en el molde y repartirla uniformemente.
- 8 Mezclar el resto con el colorante rojo, verterla también en el molde y remover ligeramente con un tenedor haciendo movimientos envolventes.
- 9 Colocar la bandeja en la parte inferior del horno y hornear durante 40-50 minutos.
- 10 El bizcocho está listo cuando al introducir un palillo no quedan restos de masa enganchados.
- 11 Después de hornear dejar reposar 10 minutos y desmoldar.

## La decoración:

- 12 Montar la nata bien fría en un bol grande con el azúcar vainillado con la ayuda de las varillas eléctricas.
- 13 Disponer la tarta sobre un plato de servir, cubrirlo con la nata y terminar con los fresones enteros o cortados en láminas.

## Extras:

Primero se extiende la mitad de la masa de bizcocho en el molde. Se mezcla el resto de la masa con 1 tubo de colorante rojo Dr. Oetker. Se vierte en el molde y se remueve ligeramente con un tenedor para que se entremezclen los colores.

