



# Tarta helada de cumpleaños

8 raciones



Nivel medio

● ● hasta 120 Min.



## Instrucciones:

### Utensilios:

Molde desmontable de 18cm de diámetro por 8cm de alto  
varillas eléctricas  
Cuencos  
Papel Vegetal

### Para le bizcocho:

1 paquete de Preparados para Bizcocho Dr. Oetker  
20 g Cacao en polvo Dr.Oetker  
80 g mantequilla  
4 huevos  
3 cucharadas soperas de agua

### Para el relleno:

500 g Helado de fresa  
50 g fresas frescas

### Para la decoración:

250 ml nata para montar  
20 g azúcar glas  
1 bote de Fideos sabor Chocolate Dr. Oetker

## Antes de empezar:

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

## Para el bizcocho:

- 4 Vaciar en un cuenco grande todo el contenido del Preparado para Bizcocho Dr. Oetker y el Cacao en Polvo 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 Verter la mezcla en el molde preparado y colocarlo a la mitad del horno.
- 8 Hornear el bizcocho durante 45' o hasta que al insertar un palillo no queden restos de masa enganchados.
- 9 Retirar del horno y dejar enfriar por completo antes de desmoldar.
- 10 Limpiar el molde y reservarlo para usarlo nuevamente

### Para el relleno:

- 11 Cortar el bizcocho en dos capas iguales y reservar.
- 12 Dejar atemperar el helado durante 15' fuera del congelador y colocarlo en un recipiente grande.
- 13 TIP: mientras descongelas el helado 15', puedes poner el recipiente donde lo colocarás en el congelador para que esté frío y evite que el helado se derrita.
- 14 Ablandar el helado con espátula hasta que tenga una textura untable, pero no hacerlo demasiado tiempo para que el helado no se derrita.
- 15 Forrar el interior del molde donde se ha horneado el bizcocho con papel film.
- 16 Colocar una de las capas de bizcocho en el molde donde se ha horneado.
- 17 Esparcir el helado blando sobre la primera capa de bizcocho.
- 18 Colocar encima fresas en cuartos y tapar con la segunda capa, presionando un poco dentro del molde.
- 19 Llevar la tarta al congelador al menos 4 horas.

### Para la decoración:

- 20 Batir la nata con el azúcar hasta medio punto, es decir, picos suaves.





- 21 Retirar la tarta del congelador y desmoldar.
- 22 Colocar la tarta en el plato a servir y esparcir sobre la tarta la nata semi montada con una espátula.
- 23 Espolvorear sobre la nata, Fideos de Colores Dr. Oetker y unas fresas.
- 24 Cortar en porciones y servir.

