



Tarta Isla del Tesoro

15 - 18 raciones

Nivel medio

hasta 50 Min.



Instrucciones:

Utensilios:

cazo
batidora eléctrica con varillas metálicas
bandeja del horno
Molde rectangular
Rodillo

Para la masa:

2 Preparados para Bizcocho Dr. Oetker
160 g mantequilla o margarina
8 huevos
4 cucharadas soperas de agua (30 ml)

Para la decoración:

1 bote de mermelada de fresa
1 paquete de Colorantes Alimentarios Dr. Oetker
1 paquete de Fondant de azúcar de colores Dr. Oetker
1 paquete de Fondant de azúcar Dr. Oetker*

Antes de empezar:

- 1 Precalentar el horno: Eléctrico 175°C (arriba y abajo) / Ventilación 165°C / Gas: posición 2-3
- 2 Engrasar los moldes con mantequilla o margarina y, seguidamente, espolvorear con harina.
- 3 Derretir la mantequilla o margarina en un cazo.

Preparación de la masa:

- 4 Preparar primero un bizcocho: Con ayuda de una batidora con varillas metálicas, batir durante 4 minutos a máxima velocidad el contenido del sobre con la mezcla preparada, los huevos y el agua.
- 5 Agregar la mantequilla o margarina derretida y volver a batir la masa a velocidad mínima.
- 6 Verter en el molde grande.





- 7 Repetir la operación y verter la mitad en el molde pequeño.
- 8 Cocer el resto en un molde aparte para aprovecharlo.

Horneado:

- 9 Colocar la bandeja en la parte inferior del horno y hornear durante 40-50 minutos (el pequeño un poco menos).
- 10 El bizcocho está listo cuando al introducir un palillo no quedan restos de masa enganchados.
- 11 Después de hornear, dejar enfriar los bizcochos por completo y desmoldar.

La decoración:

- 12 Partir el fondant blanco en 7 partes iguales y teñir 5 partes con fondant azul en tonos diferentes (desde muy claro a más oscuro).
- 13 Estirar el fondant en tiras finas y largas y superponerlas entre sí (mojando ligeramente con un pincel).
- 14 Abrir los bizcochos por la mitad horizontalmente, untarlos con mermelada y recomponerlos.
- 15 Untar los laterales del bizcocho grande con un poco de mermelada y forrarlo con el fondant azul.
- 16 Formar un disco mezclando fondant azul y blanco y colocarlo en la parte de arriba del bizcocho grande.
- 17 Formar tiras blancas y rojas y forrar los laterales del bizcocho pequeño.
- 18 Terminar un disco pequeño de fondant y agregar decoraciones extras de fondant como palmeras, monedas, joyas o lo que se desee.

