



# Tarta Regalo

12 raciones



Nivel avanzado

● ● ● ● hasta 240 Min.



## Para hacer las decoraciones:

- 1 Amasar el fondant para ablandarlo. Si se pega puedes usar un poco de almidón de maíz.
- 2 Teñir el fondant con unas gotas de colorante alimentario rojo para lograr un tono rosado. Luego dividir  $\frac{1}{4}$  del fondant rosa y añadir más colorante rojo para hacer un color rojo intenso.
- 3 Para hacer el moño, estirar con el rodillo de cocina el fondant hasta un espesor de 5 mm, cortar un rectángulo largo y unir las dos puntas al medio, presionar con los dedos para unir.
- 4 Cortar otro rectángulo para hacer el nudo y cubrir la unión de los extremos. Dejar secar todas las piezas de fondant durante 24 hs.
- 5 Guardar el resto del fondant rosa en papel film para que no se seque.

## Para hacer el bizcocho:

- 6 Precalentar el horno a 180°C con ventilación arriba y abajo.

## Instrucciones:

### Utensilios:

2 Moldes redondos de 15 cm de diámetro  
Papel Vegetal  
Rodillo  
Cuencos  
Rallador  
varillas eléctricas  
Espátula acodada  
Cuchillo  
Alisador para fondant

### Para la decoración:

2 paquetes de Fondant de azúcar Dr. Oetker  
1 pack de Colorantes Alimentarios Dr. Oetker

### Para el bizcocho:

250 g mantequilla  
180 g azúcar  
5 g sal  
4 huevos  
2 naranjas  
250 g harina  
70 g almidón de maíz  
2 cucharaditas de Levadura Dr. Oetker  
10 g Canela en polvo

### Para el relleno:

1 naranja  
60 g azúcar glas  
2 sobres de Natafix Dr. Oetker  
5 g Canela en polvo  
250 g queso mascarpone  
400 ml nata para montar

### Para la cobertura:

350 g mantequilla  
350 g azúcar glas  
5 ml Aroma natural vainilla de Madagascar Dr. Oetker





- 7 Preparar los moldes desmontables con papel vegetal en la base y engrasar los bordes con un poquito de mantequilla.
- 8 En un cuenco colocar la mantequilla blanda, el azúcar y la sal. Batir a velocidad media hasta que la mezcla esté pálida y aireada, unos 5'.
- 9 Lavar las naranjas y secarlas. Rallar la piel y exprimir el zumo de naranja. Reservar.
- 10 En otro cuenco mezclar la harina, el almidón de maíz, las ralladura de naranja, la levadura química y la canela.
- 11 Gradualmente añadir a la mezcla los ingredientes secos, en tres veces alternando con el zumo de naranja.
- 12 Dividir la mezcla en los dos moldes preparados y hornear 40' o hasta que al insertar un palillo, no queden restos de masa enganchados.
- 13 Retirar del horno y dejar enfriar por completo antes de desmoldar.
- 14 Con un cuchillo de pan cortar por la mitad los bizcochos para tener 4 capas de bizcocho.

### Para el relleno:

- 15 Lavar y secar la naranja. Rallar la piel y reservar.
- 16 Mezclar en un cuenco el azúcar glas, el Natafix, la ralladura de naranja y la canela.
- 17 Batir el queso mascarpone en un cuenco grande con varillas eléctricas hasta que esté blando, añadir gradualmente la nata para montar sin dejar de batir.
- 18 A medida que la mezcla comience a espesar, añadir la mezcla de azúcar glas y continuar batiendo hasta que esté densa y montada.

### Para montar el pastel:

- 19 Colocar una cucharada de relleno sobre el plato a servir y colocar encima una de las capas del bizcocho.





- 20 Repartir  $\frac{1}{3}$  del relleno sobre la primera capa del bizcocho y esparcir con una espátula acodada.
- 21 Colocar la segunda capa del bizcocho y repetir hasta terminar con todas las capas y el relleno.
- 22 Refrigerar el pastel en la nevera mientras preparas la cobertura.

### Para la cobertura:

- 23 Para hacer la cobertura colocar en un cuenco la mantequilla blanda y el azúcar glas. Batir con varillas eléctricas a velocidad máxima durante 8', hasta que la mezcla esté pálida y aireada.
- 24 Retirar el pastel de la nevera y cubrir con la cobertura por todos los bordes y la superficie. Llevar el pastel a la nevera nuevamente.

### Para la decoración con fondant:

- 25 En una superficie espolvorear un poco de almidón de maíz.
- 26 Estirar el fondant rosado con el rodillo de cocina hasta 5 mm de espesor.
- 27 Cubrir el pastel con el fondant y alisar con el alisador para fondant. Cortar el exceso de fondant de los bordes.
- 28 Cortar dos tiras de fondant rojo de aproximadamente 40 x 3 cm. Pegar con un poco de agua al pastel en forma de cruz de manera que parezcan los lazos del envoltorio.
- 29 Cortar dos tiras de fondant rojo de 18x3 cm para hacer los lazos del moño. Pegar desde el centro.
- 30 Pegar por último el moño preparado con un poco de agua en el centro del pastel.

