



Tarta Sara de Pascua

12 raciones



Nivel medio

● hasta 80 Min.



Instrucciones:

Utensilios:

cazo
batidora eléctrica con varillas metálicas
varillas manuales
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
Aroma de almendras

Para la crema:

200 g mantequilla o margarina a temperatura ambiente
160 g azúcar
45 ml agua (3 cucharadas soperas)
3 yemas de huevo

Para la decoración:

1 sobre de Almendras en láminas Dr. Oetker
1 sobre de Cobertura Negra Dr. Oetker (para hacer los huevos de chocolate en casa)
1 paquete de Lápices pasteleros de colores Dr. Oetker
plumas de colores

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 una 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 la masa en el molde y repartirla uniformemente.
- 8 Colocar la bandeja en la parte inferior del horno y hornear durante 40 - 50 minutos.
- 9 El bizcocho está listo cuando al introducir un palillo no quedan restos de masa enganchados.
- 10 Después de hornear dejar reposar 10 minutos y desmoldar.

La decoración:

- 11 Tostar las almendras en el horno a 200°C durante 5 - 10 minutos. Remover ocasionalmente.
- 12 En un cazo disolver el azúcar en el agua y calentar durante 2 - 3 minutos, hasta que haga almíbar.
- 13 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.
- 14 Agregar 200 g de mantequilla o margarina a temperatura ambiente y volver a batir la masa a velocidad mínima.
- 15 Cortar el bizcocho horizontalmente por la mitad.
- 16 Extender un poco de la crema de mantequilla sobre la parte inferior del bizcocho y volver a juntar las dos mitades.
- 17 Extender la crema restante por la parte superior y los laterales del bizcocho y recubrir con las almendras tostadas.





Consejo:

Para hacer 2 huevos: Derretir la cobertura de chocolate siguiendo las instrucciones del pack. Verterla en un molde de 4 mitades para huevos de chocolate. Retirar el exceso volcándolo y pasar una espátula por encima para que quede bien liso. Dejar enfriar en la nevera 10 minutos. Desmoldar. Para unir las 2 mitades de huevo, extender un poco de la cobertura caliente que nos ha sobrado y juntar.

