

Tarta-regaliz



Elementos del invento:

bizcocho:

- 6 huevos
- 250 gr de mantequilla a temperatura ambiente
- 300 gr de harina
- 2 cucharaditas de levadura
- 1 pizca de sal
- 260 gr de azúcar
- 2 cucharadas de cacao en polvo sin azúcar
- colorante amarillo
- 1 cucharada de esencia de vainilla

relleno:

- 75 gr de mantequilla a temperatura ambiente

- 80 gr de azúcar glass
- 2 cucharadas de cacao en polvo
- colorante negro

decoración:

- 100 gr de fondant
- regalices de colores

Elaboración de los elementos:

bizcocho:

Utilizaremos un molde cuadrado o rectangular de unos 22 cm.

Batimos la mantequilla junto con el azúcar. Añadimos los huevos uno a uno, hasta que no se integre uno, no añadimos el siguiente. Por último añadimos la harina junto con la levadura.

Separamos un tercio de la masa y la teñimos de amarillo.

Vertemos en el molde engrasado y horneamos a 170° durante 40 minutos.

A la masa restante le añadimos el cacao en polvo y la horneamos a 170° durante 50-55 minutos.

Dejamos enfriar.

relleno:

Batimos la mantequilla junto con el azúcar glass y el cacao. Añadimos el colorante negro y reservamos.

montaje:

Dividimos el bizcocho de chocolate en dos. Sobre la primera capa distribuimos la mitad de nuestra buttercream negra, cubrimos con el bizcocho amarillo. Echamos el resto de la buttercream y tapamos con la otra capa de bizcocho de chocolate.

Con la ayuda de un cuchillo igualamos los cuatro laterales de nuestra tarta,

y así de paso se verá la capa amarilla.

Con ayuda de un poco de maizena estiramos el fondant, que recortaremos a la misma medida que nuestra tarta. Lo pegamos sobre ella, bien con un poco de agua distribuida con un pincel, bien regando con un poco de almíbar.

Decoramos con regalices de colores.

Ale, a disfrutar!!!

<http://conlaszarpasenlamasa.cultura-libre.net>