



tarta  
**CERDITOS EN EL BARRO**

Ingredientes:

bizcochos (para 2 moldes de 23 cm de diámetro):

- 230 gr de harina
- 114 gr de cacao
- 1 1/2 cucharadita de bicarbonato
- 3 cucharaditas de levadura
- 290 gr de mantequilla con sal a temperatura ambiente (si la usas sin sal añade una pizca de sal a la masa)
- 180 gr de azúcar moreno
- 224 gr de azúcar blanco
- 6 huevos L
- 120 gr de chocolate negro
- 280 gr de buttermilk\*
- 280 gr de agua hirviendo

\* 250 ml de leche con 30 ml de zumo de limón y reposada 15 minutos

para la decoración:

- 200 gr de mermelada de fresa
- 12 paquetes de kit-kat
- nocilla o nutella

glaseado:

- 200 gr de chocolate fondant
- 200 ml de nata montar
- 25 gr de mantequilla

Preparación:

bizcocho:

Precalentamos el horno a 200°.

Derretimos el chocolate y dejamos templar.

Tamizamos la harina junto con el cacao, el bicarbonato y la levadura.

Batimos la mantequilla junto con los dos tipos de azúcar. Añadimos los huevos uno a uno, hasta que no se ha incorporado el primero no añadir el siguiente. A continuación el chocolate derretido.

Añadimos 1/3 de los ingredientes sólidos, batimos.

Añadimos la mitad del buttermilk, batimos.

El segundo tercio de los ingredientes sólidos, batimos.

El resto del buttermilk, batimos.

El último tercio de los ingredientes sólidos, batimos.

En último lugar añadiremos el agua hirviendo.

Dividimos la masa en dos molde debidamente engrasados y horneamos a 175° durante 40-45 minutos. Dejamos enfriar completamente.

Montaje:

Igualamos los bizcochos, ponemos uno como base y distribuimos la mermelada de fresa (en mi caso). Tapamos con el otro bizcocho. Cubrimos el lateral de nocilla y pegamos los kit kat.

Derretimos los ingredientes del glaseado, dejamos templar y rellenamos la tarta. Decoramos con los cerditos previamente moldeados.



KODAK 5005 EPP 27 KODAK



KODAK 5005 EPP 27 KODAK



KODAK 5005 EPP 27 KODAK



KODAK 5005 EPP 27 KODAK



26A 27

26A 27

26A 27

26A 27

Conlaszarpasenlamasa