

# TARTA HELADO DE CHOCOLATE



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** BEGO DIAZ



**Tiempo:** 1h y 15min

**Dificultad:** Intermedia

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Creativa

**Coste:** Medio

## Descripción:

LAYER CAKE DE NATA rellena de nata y cubierta con nata y baño de chocolate

## Ingredientes para 10 personas :

- 8 Huevos
- 240 ml de Nata
- 300 Azucar
- 2 Yogur griego
- 480 Harina con levadura
- 160 ml de Aceite

## Preparación:

### Paso 1

Batimos los huevos con la nata, el azúcar, el aceite y el yogur. Cuando este todo bien incorporado añadimos la harina tamizada, batimos y echamos en el molde. Horneamos a 160° durante 40 minutos. Rellene con nata montada y cubrí con nata montada. Cuando la tarta estaba bien fría, bañé con chocolate fundido semi templado para que no se me derritiera la nata. El helado lo hice formando una bola con sobras de bizcocho, le puse el cucurucho encima y bañé con chocolate.