

**Creador:** Marta F.E.



**Tiempo:** 1h y 45min

**Dificultad:** Intermedia

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Creativa

**Coste:** Medio

## Descripción:

Ideal para dar la Bienvenida a los recién nacidos, bautizos, primeros cumpleaños y Baby showers

## Ingredientes para 4 personas :

- 1 Bizcocho casero de yogur
- un bote de Dulce de Leche Argentino
- Fondant de colores

## Preparación:

### Paso 1

Ver la receta del bizcocho de Yogur. Una vez esté el bizcocho hecho, partirlo por la mitad y rellenarlo con dulce de leche.

### Paso 2

Cubrir todo el exterior del bizcocho con dulce de leche. Asegurarse de que no hace ni demasiado frío ni demasiado calor en la cocina. Poner el aire acondicionado o la calefacción si es necesario. Medir el bizcocho. Sumar al diámetro el alto y añadir un par de centímetro más.

### Paso 3

Amasar el fondant blanco en círculos (dando media vuelta a la circunferencia cada vez que se pase el rodillo) hasta formar una circunferencia (mas o menos) de las medidas del bizcocho. Colocar el fondat encima del bizcocho con ayuda del rodillo y el cuchillo. Empezar de fuera a dentro. Dejando un par de centímetros que sobresalgan del bizcocho y dejándolo caer con cuidado. Aplastar con un alisador la superficie, e ir colocando los bordes con cuidado, aplastando con el alisador ligeramente siempre hacia arriba. Evitar las arrugas, elevando con los dedos la zona antes de aplastarla. Recortar los bordes que sobran.

#### **Paso 4**

*Crear las figuras con Fondant. Tratar como si fuese plastilina. Es importante tener las manos muy limpias y amasar bien cada pieza antes de tratarla. Para pegar las piezas de Fondant se puede utilizar un poquito de agua. Expandir con el dedo con cuidado.*