

**Creador:** Monónimo **Recetizador:** Irene Delafú



**Tiempo:** + de 2 horas

**Dificultad:** Intermedia

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Creativa

**Coste:** Caro

**El truco de esta receta:**

Si quieres hacer dibujitos como en la foto cúbrela con fondant blanco y pinta con rotuladores comestibles.

**Descripción:**

**Ingredientes para 10 personas :**

- Para el bizcocho:
- 426 g de harina
- 226 g de mantequilla a temperatura ambiente
- 5 claras a temperatura ambiente
- 2 cucharaditas de esencia de vainilla
- 426 g de azúcar
- 4 cucharaditas de levadura en polvo
- 355 ml de leche a temperatura ambiente
- 1/2 cucharadita de sal
- Colorantes en pasta
- Para el buttercream:
- 1 cucharada de vainilla
- 120 ml de leche
- 600 g de azúcar glas
- 400 g de mantequilla a temperatura ambiente

**Preparación:**

**Paso 1**

*Precaentamos el horno a 175° y engrasamos los moldes para los bizcochos (van muy bien los moldes desechables de aluminio de 20 cm.). Mezclamos la harina, la levadura y la sal, y reservamos. Batimos la mantequilla con el azúcar y luego vamos añadiendo las claras poco a poco. Añadimos la vainilla y mezclamos hasta que esté completamente incorporada. Luego vamos añadiendo la harina y la leche en dos veces, alternándolas. Dividimos la masa en seis boles (pesada) y añadimos dos o tres gotas de colorante en gel. Luego ponemos la masa en los moldes y los horneamos durante unos 15 minutos. Pasado este tiempo, los dejamos enfriar dentro del molde sobre una rejilla unos 10 minutos, antes de desmoldar. Batimos la mantequilla hasta que esté cremosa. Agregamos la leche, la vainilla y la mitad del azúcar, y batimos hasta que la crema esté suave. Agregamos el azúcar restante y batimos una vez más. Comenzamos a montar la tarta colocando las capas de bizcocho en el orden que queramos y cubriéndolas con dos o tres cucharadas de buttercream. Cubrimos después los laterales y la superficie, dejando ver solamente una tarta blanca.*