

# TARTA DE OTOÑO



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

**Creador:** Mary Díaz **Recetizador:** Isabel Lorenzo



**Tiempo:** 2 horas

**Dificultad:** Difícil

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Creativa

**Coste:** Económico

## Descripción:

ESTA TARTA LA HICE EN EL CURSO DE TARTAS AL QUE FUI EL SÁBADO, YA VEIS COMO ME HA QUEDADO. INTENTARE DECIRLOS MAS O MENOS COMO LA HICE.

## Ingredientes para 5 personas :

- 1 bizcocho casero
- Mermelada
- Fondant
- Nocilla

## Preparación:

### Paso 1

**INGREDIENTES:** .-Fondant de los colores que queráis o blanco con colorante en gel para teñirlos. Si queréis teñirlo vosotras, tenéis que coger un cacho de fondant blando y echar unas gotas de colorante, mezclarlo como si estuvierais jugando con plastilina hasta que este todo el color uniforme. Tenéis que hacer eso según los colores que queráis poner. .- 1 Bizcocho .- Mermelada de fresa y de melocotón (también puede ser una mermelada y nocilla). **PREPARACIÓN:** Nosotras en el curso usamos un bizcocho comprado, de los que vienen ya divididos en 3 partes. Cortamos el bizcocho en un cuadrado. Yo rellene una base con mermelada de fresa la tape con la otra base y le eche mermelada de melocotón, le puse la primera base y la volví a untar con mermelada por arriba y todo alrededor del bizcocho. Lo ponemos a un lado de la mesa. Extendemos el fondant con el que queremos tapar el bizcocho, que quede bien estirado con el rodillo de que este estirado tapamos el bizcocho si sobra se recortan los bordes. Para alrededor del bizcocho yo hice una trenza con dos colores. Para las hojas use moldes de galletas, para pegar fondant sobre fondant tenéis que mojar las hojas con un pincel un poco mojado con agua. Para las setas, se cogen 4 bolitas pequeñas de blanco y se estiran un poquito, para la parte de arriba roja se coge una bolita roja y se mete un poco el dedo, se pega a lo blanco con un poco de agua, los puntitos blancos son bolitas pequeñas de fondant blanco. El muñeco; Para el cuerpo es una bola de fondant

color naranja, con un palillo se hacen unas rayas alrededor. Para las piernas son 2 bolitas pequeñas un poco estiradas, se dobla un poco para hacer el tobillo y se pega al cuerpo con un pincel mojado ligeramente en agua. Para las manos es igual los dedos los hice con un pincel. Para el gorrito también lo hice con un molde de cortar galletas, el rabito es una bolita de fondant. Los ojos los pinte con un rotulado de tinta comestible. La nariz es una bolita. La boca la hice con la parte redonda de una boquilla pastelera. Los coloretos con purpurina comestible.