

TART FASION LEOPARD



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Mary Díaz **Recetizador:** tania Segura



Tiempo: 1h y 45min

Dificultad: Intermedia

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Creativa

Coste: Medio

Descripción:

Esta tarta la hemos hecho para nuestra prima que es su cumpleaños y como es así como se pinta las uñas la hemos querido hacer igual o por lo menos intentarlo jajaja Esperemos que le guste. La decoración la hizo mi marido, eso si yo le prepare la nata y el chocolate

Ingredientes para 10 personas :

- 1 Bizcocho de nata
- 1 vaso de fanta de naranja
- 1 cucharada de miel
- 400gr de nata 2 brik de 200gr
- 200gr de queso de untar
- 3 tabletas de chocolate blanco
- 75cc de leche
- azúcar
- azúcar de vainilla
- colorante rojo
- 1/2 de tableta de chocolate negro

Preparación:

Paso 1

PREPARACIÓN: Se abre el bizcocho a la mitad para remojarlo antes de rellenar, en el vaso de la fanta se echa la miel y se remueve bien para que se mezcle todo y eso se va echando a cucharadas en las 2 mitades del bizcocho. Se deja que repose un poco mientras hacemos el relleno, en un bol se echa 200gr de nata 1 cucharada de las 2 de azúcar y 100gr de queso de untar se bate todo para que se monte la nata, cuando este se echa en el bizcocho y se tapa, meter al frigorífico una hora. Se funde las tabletas de chocolate con los 75gr de leche, cuando este fundido echar encima del bizcocho que quede bien tapado con el chocolate, se mete al frigorífico 2

horas por lo menos que se endurezca el chocolate. Con los 200gr de nata restantes se hace lo mismo que con la anterior pero echándole colorante las gotas que queráis depende el color que se quiera. Con una cuchara se va echando encima del chocolate haciendo la forma que se quiera, volver a meter al frigorífico. Fundir el chocolate negro (sin leche) y hacer formas o perfilar lo rosa. Yo luego adorne la bandeja con esponja de gominola y 4 moras.