Tarta "cochina"

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

Creador: Sopa de Lechuga **Recetizador:** Toñi Ruiz Marín



Tiempo: 2 horas
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Otros
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Creativa
Coste: Caro

Descripción:

Ingredientes para 10 personas :

- Ingredientes bizcocho:
- 200 g de avellana molida
- 150 g de margarina
- 3 huevos, grandes
- 200 g de harina
- 150 g leche
- 1 sobre de levadura "Royal"
- 130 g de azúcar
- 100 g de chocolate raspado o a trocitos
- 200 g nutella o nocilla
- Para los cerditos:
- 100 g Fondant o Mazapan
- Para el barreño y la "piscina"
- 150 g Chocolate de cobertura
- 100 g de nutella/nocilla
- 2 paquetes de KitKat

Preparación:

Paso 1

Preparacion: batir la margarina con el azúcar, añadir las avellanas, los huevos. Una vez bien batido añadir la harina con la levadura, la nutella y los trocizos/raspaduras del chocolate. Verter en un molde engrasado de diámetro 24 o 26 cm y cocer al horno a 180, unos 45 minutos (hacer la prueba con un palito).

Paso 2

Mientras esta en el horno hacer los cerditos con el Fondant/Mazapan. Si se utiliza mazapan teñirlo con unas gotas de colorante rosa. Si se utiliza Fondant se puede utilizar fondant rosa. Se hacen bolas de diferente tamaño, para el cuerpo, la cabeza, y bolitas pequeñitas para las patas una bolita pequeña aplastada con dos agüjeritos para crear la nariz, con dos retalitos hacer las orejas, y churros para los brazos. Montar los cerditos sentados poniendo una bolita sobre la otra. para los que estan nadando cortar las bolas por la mitad. los culitos en pompa tambien son medias bolas, marcadas con un cuchillo el culete con un churrito de fondant retorcido de rabito.

Paso 3

Una vez que el bizcocho esta frio, poner las barritas de KitKat sujetos con un poco de chocolate derretido alrededor. una vez estan fijadas, derretir el chocolate de la cobertura, añadir los 100 g de nutella y verter encima de la tarta para crear "la piscina". colocar por encima los cerditos.