

Creador: Mary Díaz **Recetizador:** Rosa Del Rio Ro



<http://mariajoseysuscreaciones.blogspot.com.es/>

Tiempo: 1h y 30min

Dificultad: Intermedia

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Creativa

Coste: Económico

Descripción:

Esta tarta la hemos echo entre mi marido y yo, la idea fue de él y el dibujo lo hizo también él.

Ingredientes para 10 personas :

- 1 Bizcocho de chocolate
- 1 tableta de chocolate
- 2 brik de nata de 200ml
- 1 tarrina de queso
- colorante azul, amarillo y rojo
- confeti de color amarillo
- Zumo de limón
- Azúcar
- Agua

Preparación:

Paso 1

PREPARACIÓN: Podéis hacer el bizcocho como os guste y partirlo en 3 partes. Calentar en un vaso el zumo de 1/2 limón con agua y 1 cucharadita de azúcar, cuando este casi frio remojáis la primera capa del bizcocho. Fundís una tableta de chocolate y la echáis en la primera capa, ponéis la siguiente encima. Echáis en el bol de la batidora los 2 brik de nata, 1/2 tarrina de queso y 1 cucharadita de azúcar, se bate todo muy bien que quede espeso y se echa encima de la siguiente capa, dejando un poco para hacer el dibujo del comecocos. Se pone la siguiente capa y se hacen los dibujos. Para hacer los colores se echa el colorante al gusto en la nata sobrante.