TARTA SACHER

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

Creador: antonia ferrer **Recetizador:** Toñi Ruiz Marín



Tiempo: 1h y 30min
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

Un bonito y brillante pastel de cumpleaños para traspasar la mayoría de edad

Ingredientes para 8 personas :

- 3 huevos
- 100 ml de aceite
- 120 ml de leche
- 175 grs de azucar
- 200 grs de harina
- 1 sobre de levadura
- 125 gr de chocolate fondant
- Mermelada de melocotón
- 200 ml de nata
- 200 gr, de chocolate fondant
- 1 nuez de mantequilla
- purpurina comestible

Preparación:

Paso 1

Empezaremos haciendo el bizcocho, para ello mezclaremos los huevos, el aceite, la leche, el azúcar y la harina tamizada con la levadura, cuando lo tengamos todo mezclado añadiremos a la masa los 125 grs de chocolate fondant desecho. lo ponemos en un molde y lo horneamos. Cuando el bizcocho este frío lo partimos en dos discos, la base la mojamos con un poco de almíbar y lo cubrimos con la mermelada (se generoso), ponemos el otro disco de bizcocho y lo reservamos, En un cazo ponemos al fuego la nata y sin que llegue a hervir fundimos el resto de chocolate y la nuez de mantequilla, lo reservamos y cuando se atempere ponemos el bizcocho en una rejilla y bañamos con el chocolate fundido dejando que caiga por los lados, cuando este bien cubierto lo ponemos a la nevera para que el chocolate se enfrie. Una vez frío puedes adornarlo a tu gusto, yo use una

plantilla con el numero 18 que son los años que cumplía mi hijo y los hice resaltar con purpurina dorada (es una edad importante).