

TARTA HELADO DE CHOCOLATE



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

Creador: BEGO DIAZ **Recetizador:** Isabel Lorenzo



Tiempo: 1h y 15min

Dificultad: Intermedia

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Creativa

Coste: Medio

Descripción:

LAYER CAKE DE NATA rellena de nata y cubierta con nata y baño de chocolate

Ingredientes para 10 personas :

- 8 Huevos
- 240 ml de Nata
- 300 Azucar
- 2 Yogur griego
- 480 Harina con levadura
- 160 ml de Aceite

Preparación:

Paso 1

Batimos los huevos con la nata, el azúcar, el aceite y el yogur. Cuando este todo bien incorporado añadimos la harina tamizada, batimos y echamos en el molde. Horneamos a 160° durante 40 minutos. Rellene con nata montada y cubrí con nata montada. Cuando la tarta estaba bien fría, bañé con chocolate fundido semi templado para que no se me derritiera la nata. El helado lo hice formando una bola con sobras de bizcocho, le puse el cucurucho encima y bañé con chocolate.