

TARTA CORAZÓN ROSA



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

Creador: LaCocina DeSole



Tiempo: + de 2 horas

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Creativa

Coste: Económico

Descripción:

Ésta tarta, la pensé en un plif, plaf... Me reunía con mis sobrinos y quería darles una sorpresa. Pensé... un bizcocho de colores, y sobre él, chocolate pero... ¿de qué color? Dijeron... ¡¡es rosa!!, se quedaron con la boca abierta cuando hice el corte de la tarta. Repartimos los trozos y querían más y más, comieron hasta tres trocitos... ¡Dios mio! como disfruté mirando sus caritas... éxito seguro, os lo garantizo. ¿Entretenida? sí, pero super fácil de hacer y la recompensa que tuve con mis niños no se paga con nada. Os dejo la receta y luego me contáis.

Ingredientes para 10 personas :

- 160 gr. de Huevos
- 190 gr. de Azúcar
- 100 gr. de Aceite vegetal
- 1 Yogur
- 180 gr. de Harina
- un pellizco de Sal
- 20 gr. de Levadura
- 1 cucharadita de Azúcar Avainillada
- Rosa, verde, azul-turquesa y naranja de Colorantes

Preparación:

Paso 1

Preparación: (Thermomix) Ponemos los huevos en el vaso, añadimos el azúcar, junto el azúcar avainillada y programamos 2 minutos, temperatura 37°, velocidad 3. Agregamos el aceite y el yogur y mezclamos 15

segundos en velocidad 3. Incorporamos la harina, sal y la levadura. Programamos 12 segundos en velocidad 2 ½. Terminamos de envolver la harina con la espátula. Si queremos hacerlo de manera habitual, batimos los huevos con el azúcar y el azúcar avainillada hasta que esté espumoso. A continuación, agregamos el aceite y el yogur, hasta que esté homogéneo. Por último, incorporamos la harina, la sal y la levadura. Mezclamos hasta que quede todo unido. Después de seguir los pasos anteriores, (cualquiera de los dos), repartimos la masa en cuatro cuencos. A cada cuenco le echamos el colorante, hasta conseguir el color elegido. En un molde con forma de corazón, untado con mantequilla y enharinado, vertemos un cuenco de color. A continuación vertemos con cuidado otro color, y así hasta terminar con los colores. Lo metemos en el horno a 170° durante 30 minutos. Introducimos un pincho al bizcocho para comprobar si está cocido y si no lo está lo dejamos unos minutos más. Cuando esté, lo sacamos del horno y dejamos que enfríe. Ahora, derretimos 200 gr. de chocolate blanco, junto con el chorrito de leche al baño de María. Una vez derretido le echamos colorante rosa y mezclamos hasta que quede homogéneo y cubrimos el bizcocho con la ayuda de una espátula. A mí, me sobró chocolate rosa y aproveché para hacer unas piruletas que coloqué encima de la tarta y quedó genial. Colocamos un papel vegetal sobre una bandeja y sobre el papel colocamos cuatro palitos separados para hacer las piruletas. Cogemos una cucharita de chocolate y la colocamos sobre un palito, introduciendo un poco el palo dentro del chocolate y así hacemos con las cuatro. Le ponemos unos fideos de chocolate a cada piruleta y lo tapamos con otro papel vegetal. Aplastamos con los dedos para hacer la forma redonda de la piruleta y lo metemos en el congelador durante 30 minutos. Una vez pasado el tiempo, lo sacamos del congelador y retiramos el papel vegetal con cuidado, quedando la piruleta lista. Las colocamos en la tarta, conservamos en el frigo y listo.