TARTA TERCIOPELO ROJO

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

Creador: MARIBEL **Recetizador:** Isabel Lorenzo

Tiempo: 2 horas
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Otros
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 10 personas :

- PARA EL BIZCOCHO
- 250 GR, de HARINA
- 250 GR, de AZÚCAR
- 1 CUCHARADITA DE POSTRE de CACAO EL POLVO
- 1 CUCHARADITA DE CAFÉ de SAL
- 2 UNIDADES de HUEVOS
- 1 SOBRE de LEVADURA TIPO ROYAL
- 200 GR. de ACEITE DE GIRASOL
- 1 CUCHARADITA DE POSTRE de VINAGRE
- 1 CUCHARADITA DE POSTRE de ESENCIA DE VAINILLA
- INGREDIENTES PARA EL GLASEADO
- 600 GR. de QUESO TIPO FHILADELFIA
- 3OO GR. de AZÚCAR GLASS
- 200 GR. de MANTEQUILLA EN POMADA
- 1 CUCHARADITA DE POSTRE de ESENCIA DE VAINILLA
- UNA PIZCA de SAL

Preparación:

Paso 1

Batimos los huevos en la batidora, añadimos el aceite, el yogur, el vinagre y la esencia de vainilla. Con un cedazo o tamiz, cernemos la harina con con el royal el colacao y la sal, lo incorporamos a los huevos batidos poco a poco, sin dejar de remover con movimientos envolventes. Vertemos la mezcla en un molde desmontable engrasado.

Paso 2

Lo metemos en el horno precalentado a 200º durante media hora más o menos, hasta que al pincharlo con una aguja esta salga seca. Lo dejamos enfriar.

Paso 3

Para el relleno, batimos con las varillas el queso y la mantequilla, cuando estén bien integrados, añadimos las sal y la vainilla, poco a poco, vamos agregando el azúcar, sin parar de batir hasta conseguir una crema espesa.

Paso 4

Cuando el bizcocho, este totalmente frio, lo cortamos en dos partes para sacar tres discos.

Paso 5

Metemos la parte de arriba del bizcocho, (que es la que mas deforme sale), dentro del molde que habíamos usado para hacer el bizcocho.

Paso 6

Cubrimos este primer bizcocho con la crema, ponemos unos dos dedos de altura.

Paso 7

Colocamos otro disco de bizcocho y otro de relleno, por último tapamos con el tercer disco y lo desmoldamos.

Paso 8

Lo cubrimos con la crema del relleno y decoramos.