TARTA DE PIONONOS

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

Creador: MARIBEL **Recetizador:** Pecile

Tiempo: + de 2 horas
Dificultad: Difícil
Tipo de plato: Otros
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Medio

Descripción:

Ingredientes para 10 personas :

- 12, CUATRO PARA PLANCHA DE BIZCOCHO de HUEVOS
- 10 GR. POR CADA HUEVO de HARINA
- 5 GR. POR CADA HUEVO de CACAO AMARGO
- 15 GR. POR CADA HUEVO de AZÚCAR
- INGREDIENTES PARA EL RELLENO
- 1 LATA DE 500 GR. PARA EL DULCE DE LECHE de LECHE CONDENSADA
- 600 GR. de QUESO MASCARPONE
- CHOCOLATE TROCEADO
- 1 LITRO DE NATA PARA MONTAR de PARA LA COBERTURA

Preparación:

Paso 1

Se baten los huevos con el azúcar hasta que hallan triplicado su volumen y se puedan hacer dibujos con la masa. Tamizamos la harina con el chocolate y la incorporamos a los huevos muy poco a poco y con movimientos envolventes. Cubrimos la bandeja del horno con papel parafinado y lo pintamos con un poco de aceite, vertemos la masa y la extendemos, la matemos al horno precalentado a 200º durante 10 o 15 mts.

Paso 2

Extender el relleno cubrir la bizcocho con el relleno y poner el chocolate rallado.

Paso 3

Cortar el bizcocho a lo largo en tres partes iguales y cada una por la mitad, como se ve en la imagen.

Paso 4

Poned en el centro de la bandeja donde vamos a montar la tarta un poco de relleno. Sobre el vamos poniendo el bizcocho liado presionando con las manos para que quede bien sellado.

Paso 5

Cubrimos la tarta con la nata montada. Con una manga pastelera formamos tiras con la nata en la parte de arriba y con otra ponemos el dulce de leche, pasamos una brocheta al revés de las tiras una vez para la derecha y otra para la izquierda, terminamos los laterales con el resto de la nata.