

Creador: Marta F.E. **Recetizador:** Ana Maria Mende



Tiempo: 1h y 45min

Dificultad: Intermedia

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Creativa

Coste: Medio

Descripción:

Ideal para dar la Bienvenida a los recién nacidos, bautizos, primeros cumpleaños y Baby showers

Ingredientes para 4 personas :

- 1 Bizcocho casero de yogur
- un bote de Dulce de Leche Argentino
- Fondant de colores

Preparación:

Paso 1

Ver la receta del bizcocho de Yogur. Una vez esté el bizcocho hecho, partirlo por la mitad y rellenarlo con dulce de leche.

Paso 2

Cubrir todo el exterior del bizcocho con dulce de leche. Asegurarse de que no hace ni demasiado frío ni demasiado calor en la cocina. Poner el aire acondicionado o la calefacción si es necesario. Medir el bizcocho. Sumar al diámetro el alto y añadir un par de centímetros más.

Paso 3

Amasar el fondant blanco en círculos (dando media vuelta a la circunferencia cada vez que se pase el rodillo) hasta formar una circunferencia (más o menos) de las medidas del bizcocho. Colocar el fondant encima del bizcocho con ayuda del rodillo y el cuchillo. Empezar de fuera a dentro. Dejando un par de centímetros que sobresalgan del bizcocho y dejándolo caer con cuidado. Aplastar con un alisador la superficie, e ir colocando los bordes con cuidado, aplastando con el alisador ligeramente siempre hacia arriba. Evitar las arrugas, elevando con los dedos la zona antes de aplastarla. Recortar los bordes que sobran.

Paso 4

Crear las figuras con Fondant. Tratar como si fuese plastilina. Es importante tener las manos muy limpias y amasar bien cada pieza antes de tratarla. Para pegar las piezas de Fondant se puede utilizar un poquito de agua. Expandir con el dedo con cuidado.