

Mona de pascua tipo Sara

Ingredientes para la base de 26 de diámetro:

- 180 de harina de repostería tamizada
- 180 de azúcar
- 6 huevos
- 1 cucharadita de aroma de vainilla
- 1 pellizco de sal
- Un molde de 28 cms de diámetro x 5 cms alto forrado de papel de horno
- 225 grs de almendras laminadas tostadas
- Cerezas en almíbar y decoraciones de Pascua varias.



Ingredientes para la mantequilla de chocolate

- 500 de mantequilla a temperatura ambiente
- 350 g de almíbar (190g de azúcar+160 g de agua mineral)
- Unas gotas de esencia de vainilla
- 50 g de cacao puro Valor

PREPARACIÓN:

1. Precalentar el horno a 180°. Forrar el molde con papel o untar con mantequilla y espolvorear con harina.
2. Si no tenemos almíbar hecho, aprovechar este momento para hacerlo y que ya esté frío, para hacer después la crema. Poner en el vaso el azúcar con el agua y calentar **10 min 100° vel 2**. Reservar en un bol para que se enfríe.
3. Colocar la mariposa en las cuchillas y verter en el vaso los huevos y el azúcar, batiendo **8 min/37°/vel 4**
4. Añadir el aroma de vainilla y programar **8 min/vel 4 SIN** temperatura.
5. Añadir la harina y la sal tamizadas y programamos **10 seg/ vel3**. Retirar la mariposa y acabar mezclando con la espátula, con movimientos envolventes.
6. Verter la preparación en el molde y darle unos golpecitos sobre la encimera para que se distribuya bien la masa. Hornear durante 25-30 min o hasta que al introducir un palillo en el centro este salga limpio. Desmoldar y dejar enfriar en una rejilla
7. Aprovechar el horno encendido para poner una hoja de papel sobre la bandeja y tostar las almendras, solo doraditas ya que si se tuestan demasiado, amargan. Ponerlas con el papel encima de la encimera para que se enfríen.
8. Colocar el vaso limpio e introducir la mantequilla , programar **vel 3,5** sin tiempo y verter el almíbar por el bocal, dejándolo caer en forma de hilo...aprox 5 min. Al acabar ponga el cacao y mezcle **15 seg/ vel 3,5** .
9. Cortar el bizcocho en dos o tres discos y opcionalmente, pincelar con almíbar de calar o mermelada desleída con un poco de agua, del sabor que más nos guste. Extender sobre el primer disco una capa de crema de mantequilla, colocar el segundo y repetir la operación. Cubrir con la crema los laterales y reservar un poquito para decorar.
10. Cubrir toda la crema con las almendras reservadas ya frías y decorar con rosetones de mantequilla, las guindas y demás decoración.