

Tarta de Cumpleaños

INGREDIENTES (Para 8-10 raciones):

Para el bizcocho

- 4 huevos
- 320 g de azúcar
- 190 g de aceite de girasol
- 190 g de leche
- 320 g de harina de repostería
- 1 sobre de levadura química
- Mantequilla y harina para el molde o spray desmoldante.

Para la crema de trufa

- 500 g de nata para montar (mínimo 35% de materia grasa)
- 75 g de azúcar
- 200 g de chocolate fondant

Para el relleno

- 350 g de mermelada de albaricoque o el gusto que prefiramos (en realidad la podemos rellenar como queramos)

Para la decoración

- Fideos de chocolate, granillo de almendra, almendras laminadas...

PREPARACIÓN:

Para el bizcocho

1. **Precalienta el horno a 180°C.** Engrasa el molde (24 cm aprox).
2. Coloca la mariposa en las cuchillas. Pon los huevos y el azúcar y blanquea programando **6 min/37°C/vel 3 ½.**
3. Vuelve a programar **6 min/vel 3 ½, esta vez sin temperatura.**
4. Agrega por la abertura de la tapa el aceite y la leche. Mezcla **6 seg/vel 2.**
5. Incorpora la harina y la levadura mezclando **15 seg/vel 2.** Termina de envolver con la espátula y vierte en el molde reservado. **Hornea durante 20-30 min.**

Para la crema de trufa

- Vierte la nata y el azúcar en el vaso y programa 6 min 90º Vel 2
- Añade el chocolate troceado y mezcla 30 seg Vel 3 hasta que el chocolate esté fundido. Retira a un recipiente, deja enfriar y reserva en el frigorífico un mínimo de 12 horas.
- Coloca la mariposa en las cuchillas, vierte la crema de trufa y programa vel 3 sin programar tiempo, hasta que esté montada.



Para el montaje y decoración

6. Corta el bizcocho por la mitad una vez haya enfriado y rellena con la mermelada, cubra con la otra mitad.
7. Cubre con la crema de trufa toda la superficie y laterales del bizcocho con una capa fina y pega los fideos de chocolate por los laterales presionando un poquito para que se enganchen bien.
8. Por último decora la superficie con la crema de trufa y las velas.

Observaciones: El bizcocho es ideal para cualquier tipo de tarta. A rellenar y decorar al gusto.

SILVIA RUIZ
TEAM LEADER THERMOMIX
www.thermomix-sabadell/ruizlozosilvia

