



TARTA DE PASCUA DE COCO Y CHOCOLATE



INGREDIENTES: Bizcocho de coco y relleno

- 1 trozo de mantequilla para engrasar el molde
- 140g de harina de repostería
- 50 g de coco rallado
- 1 sobre de levadura química en polvo (royal)
- 1 pellizco de sal
- 4 huevos
- 100 g de azúcar
- 1 yogur de coco
- 100 g de aceite de girasol
- 150 g de mermelada de albaricoque

Cobertura de chocolate y decoración

- 50 g de aceite de girasol
- 300 g de chocolate fondant (min. 50% cacao)
- 50 g de coco rallado o almendras troceadas

PREPARACIÓN:

- Precaliente el horno a 160°C. Engrase con mantequilla un molde aprox 20 cm y reserve.
- Ponga en el vaso la harina, el coco rallado, la levadura u la sal. Pulverice 20seg/vel 10. Vierta la mezcla en un bol y reserve.
- Ponga en el vaso los huevos y el azúcar y bata 20 seg/vel 3.
- Añada el yogur y el aceite y mezcle 10seg/vel 3.
- Incorpore la mezcla de harina reservada y mezcle 10seg/vel 3. Termine de envolver delicadamente con la espátula y vierta en el molde preparado.
- Introduzca en el horno (160ª) durante 50 minutos (sabrà que está bien horneado si inserta una aguja en el centro del bizcocho y ésta sale seca). Desmolde y deje enfriar sobre una rejilla(aprox 40 min.) Corte el bizcocho por la mitad y rellene con la mermelada. Cubra con la otra mitad y reserve.

COBERTURA DE CHOCOLATE Y DECORACIÓN

- . Vierta en el vaso el aceite de girasol y caliente 4min/80°C/vel1. Mientras tanto, cubra una bandeja con papel de hornear y ponga encima la rejilla con el bizcocho.
- . Programe 30seg/vel1 y vaya agregando el chocolate en trozos pequeños por la abertura. Triture 1min/vel10. Vierta el chocolate caliente sobre el bizcocho.
- . Coja la rejilla y, sobre la bandeja muévala suavemente para que el chocolate se deslice y cubra uniformemente el bizcocho. Adhiera el coco o la almendra con la mano o con una espátula a los laterales del bizcocho. Reserve en el frigorífico durante aprox.1 hora. Decore a su gusto, corte en porciones y sirva.

COMENTARIOS/TRUCOS:

- Puede decorar la tarta con motivos de pascua:huevos y figuras de chocolate, plumas de colores,figuras de fondant etc...

Elisabet Romaguera

lisroma@drac.com

636830623