Tarta de leopardo para la diva Caroline

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

Creador: Irene Delafú

Tiempo: 2 horas
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Creativa
Coste: Caro

Descripción:

Podría haber quedado más mona, pero aquel día no tenía demasiado tiempo... Aún así estaba jodidamente exquisita y está mal que lo diga yo pero me la suda.

Ingredientes para 10 personas :

- 490 g. de Harina
- 250 g. de Mantequilla.
- 5 Huevos XL
- 325 g. de Azúcar
- 1.5 cucharaditas de Levadura en polvo
- 1 cucharadita de Esencia de vainilla
- 125 ml. de Leche
- 250 g. de Nata fresca Hacendado
- 1 cucharada de Cacao en polvo sin azúcar Valor
- 1/2 cucharadita de Bicarbonato sódico
- unas gotas de Colorante marrón Wilton
- unas gotas de Colorante negro Wilton
- Cobertura:
- 375 g. de Mantequilla
- 500 g. de Azúcar glas
- 1 cucharadita de Pasta de frambuesa
- 2 cucharadas de Nata líquida

Preparación:

Paso 1

oLo primero será, como siempre, precalentar el horno a 175ºC. Después, vamos a engrasar con aceite 3 moldes desmoldables de 18 cm. y a forrarlos con papel de hornear en la base. Tamizaremos la harina, la levadura y el

bicarbonato, todos junticos. En una jarrita mona mezclaremos la nata fresca con la leche. La jarrita tiene que ser mona porque si no no quedará bien en las fotos. Batiremos con unas varillas la mantequilla (en pomada) y el azúcar hasta que consigamos una mezcla esponjosa. Echaremos los huevos ligeramente batidos y uno a uno. No añadiremos el siguiente hasta que el anterior esté totalmente integrado. Así dale ahí con las varillas. Ahora, la esencia de vainilla <3. Batiendo añadiremos 1/3 de la mezcla de la harina. Añadiremos también la mitad de la mezcla de la nata con la leche y continuaremos, alternando los ingredientes, terminando con la harina hasta todo esté bien integrado, no quiero ver ni un solo grumo. De esta masa, retiraremos a un bol unos 200 g. y otros 100 g. a otro. La masa restante (1.3 kg.) la dividimos en dos partes iguales. Una de ellas la utilizaremos para cubrir las bases de los tres moldes (200 g. por molde). Reservaremos el resto. En el donde habíamos dejado los primeros 200 g. tamizaremos el cacao en polvo y mezclaremos con una espátula hasta que esté integrado. Iremos echando goticas de colorante marrón y negro hasta que obtengamos una masa marrón bastante oscura. Cogeremos una cucharadita de esta masa y la echaremos al bol de los 100 g. y removeremos como sabemos. Echaremos aquí un par de gotas de colorante marrón hasta que tengamos un color beige oscuro. Utilizaremos 4 mangas pasteleras desechables sin boquilla o 4 bolsas de congelar, que personalmente las tengo más a mano. Meteremos la masa oscura en una manga, la masa beige en otra y el resto de la masa blanca en dos mangas. Cerraremos bien las mangas porque si no lo pondremos todo perdido. Cortaremos la punta de la manga marrón con precaución que no quede muy grande. Realizaremos una línea paralela al borde del molde en forma de semicírculo de aproximadamente 2 cm. de grosor, dejando un espacio de unos 3 cm. alrededor del borde del molde. No es necesario que rodee todo el molde. Haremos otro semicírculo más pequeño frente al anterior. Si queremos haremos un circulo en el centro. Cortaremos la punta de la manga beige, un poco más pequeña que la primera. Con cuidado haremos una línea en el centro de la marrón oscura, y la repasaremos para darle altura. Con la manga marrón, delinearemos la masa beige, como para encerrarla y que no se pueda escapar. Con la masa blanca delinearemos alrededor de la masa marrón para que el dibujo no se mueva y cubriremos toda la superficie. Repetiremos esta operación con los otros dos moldes, pesándolos y teniendo la precaución que tengan siempre la misma cantidad de masa. Hornearemos 25-30 minutos, hasta que al pinchar con un palillo, salga totalmente seco. Dejaremos enfriar los moldes 10 minutos. Después los desmoldaremos, les daremos la vuelta, y los dejaremos enfriar sobre una rejilla. Cuando estén totalmente fríos, los envolveremos en papel film (de plástico), y los dejaremos reposar unas horas para que se asiente la miga. Cobertura rosa diva: Batimos la mantequilla con las varillas, añadimos el azúcar y la nata y batimos hasta que se integre todo. Seguimos batiendo unos 4 minutos más, por si acaso no se ha mareado bien. Añadimos 1 cucharadita de pasta de frambuesa y batimos hasta que el color sea homogéneo. Si la queréis más rosa le echáis más. Utiliza esta crema, lo antes posible, no la metas en la nevera que luego no hay dios que la unte en ninguna parte.