



Tarta de Muñeco de Nieve

12 raciones



Nivel avanzado

● ● ● ● hasta 240 Min.



Para la decoración:

- 1 Dividir $\frac{1}{3}$ parte del fondant blanco y teñir con unas gotas de colorante rojo y amarillo para hacer fondant de color naranja y hacer la nariz del muñeco de nieve.
- 2 Del fondant restante, separar la mitad y añadir unas cucharadas de cacao en polvo para hacer el color marrón. Hacer con este fondant las ramas que serán los brazos del muñeco de nieve. Insertar un palillo en cada una de las ramitas.
- 3 Estirar el fondant negro hasta 5 mm de espesor y cortar la base del sombrero.
- 4 Reservar un poco del fondant negro para estirar un rollito y hacer los ojos y la boca.
- 5 Con el resto del fondant negro hacer el sombrero, amasando un cilindro de 66x5 cm para hacer la copa del sombrero. Pegar a la base circular.
- 6 Dejar secar todas las piezas de fondant en una bandeja con papel vegetal.

Instrucciones:

Utensilios:

2 Moldes redondos de 15 cm de diámetro
Papel Vegetal
Cuchillo
Rallador
Espátula acodada
Rodillo
Cuencos
varillas eléctricas
Varillas metálicas
Alisador para fondant

Para las decoraciones:

4 paquetes de Fondant de azúcar Dr. Oetker
1 pack de Colorantes Alimentarios Dr. Oetker
1 pack de Cacao en polvo Dr. Oetker
200 g fondant negro
2 Palillos

Para el bizcocho:

2 manzanas
250 g mantequilla
180 g azúcar
5 g sal
4 huevos
220 g harina
70 g almidón de maíz
70 g avellanas
2 cucharaditas de Levadura Dr. Oetker
2 cucharaditas de Canela en polvo
180 ml zumo manzana

Para el relleno:

3 manzanas
60 g azúcar glas
2 sobres de Natafix Dr. Oetker
1 cucharadita de Canela en polvo
250 g queso mascarpone
400 ml nata para montar





Para el bizcocho:

- 7 Precalentar el horno a 170°C con ventilación arriba y abajo.
- 8 Preparar los moldes desmontables con papel vegetal en la base y engrasar los bordes con un poquito de mantequilla.
- 9 Pelar las manzanas y retirar el cabo y las semillas. Cortar en cubitos de 1 cm de ancho y espesor.
- 10 En un cuenco colocar la mantequilla blanda, el azúcar y la sal. Batir a velocidad media hasta que la mezcla esté pálida y aireada, unos 5'.
- 11 En otro cuenco mezclar la harina, el almidón de maíz, las avellanas trituradas, la levadura química y la canela.
- 12 Gradualmente añadir a la mezcla los ingredientes secos, en tres veces alternando con el zumo de manzana. Añadir por último los trocitos de manzana.
- 13 Dividir la mezcla en los dos moldes preparados y hornear 40' o hasta que al insertar un palillo, no queden restos de masa enganchados.
- 14 Retirar del horno y dejar enfriar por completo antes de desmoldar.
- 15 Con un cuchillo de pan cortar por la mitad los bizcochos para tener 4 capas de bizcocho.

Para el relleno:

- 16 Pelar las manzanas y rallar. Escurrir el exceso de zumo y reservar.
- 17 Mezclar en un cuenco el azúcar glas, el Natafix y la canela.
- 18 En otro cuenco colocar el queso mascarpone y comenzar a batir con varillas eléctricas a velocidad media. Añadir gradualmente la nata para montar y seguir batiendo.
- 19 A medida que la mezcla comienza a montarse y espesar, añadir la mezcla de azúcar glas con el Natafix y batir hasta que esté espesa y montada.

Para la crema de mantequilla:

350 g mantequilla
350 g azúcar glas





- 20 Por último añadir la manzana rallada y mezclar con espátula.

Para montar el pastel:

- 21 Colocar una cucharada de relleno sobre el plato a servir y colocar encima una de las capas del bizcocho.
- 22 Repartir $\frac{1}{3}$ del relleno sobre la primera capa del bizcocho y esparcir con una espátula acodada.
- 23 Colocar la segunda capa del bizcocho y repetir hasta terminar con todas las capas y el relleno.
- 24 Refrigerar el pastel en la nevera mientras preparas la cobertura.

Para la cobertura:

- 25 Para hacer la cobertura colocar en un cuenco la mantequilla blanda y el azúcar glas. Batir con varillas eléctricas a velocidad máxima durante 8', hasta que la mezcla esté pálida y aireada.
- 26 Retirar el pastel de la nevera y cubrir con la cobertura por todos los bordes y la superficie. Llevar el pastel a la nevera nuevamente.

Para la decoración con fondant:

- 27 En una superficie espolvorear un poco de almidón de maíz.
- 28 Estirar el fondant blanco con el rodillo de cocina hasta 5mm de espesor.
- 29 Cubrir el pastel con el fondant y alisar con el alisador para fondant. Cortar el exceso de fondant de los bordes.
- 30 Pegar la nariz, los ojos, el sombrero y la boca con un poquito de agua.
- 31 Colorear fondant blanco con el colorante azul para obtener un tono turquesa. Estirar el fondant de 2mm de espesor y cortar un rectángulo de 22 x 1 cm para colocar alrededor del sombrero.
- 32 Cortar otro rectángulo de 80 x 5 cm para hacer la bufanda y colocar en la base, bordeando el pastel.





- 33 Con una tijera cortar las puntas de la bufanda para hacer los flecos.
- 34 Finalmente colocar los brazos del muñeco con los palillos a los costados del pastel.

