

Hornos Multifunción con **PlusSteam**

Con un Plus de Vapor

#unatartapara

15 de abril

«Bizcocho con Kit Kat y M&M»



Ingredientes

Bizcocho:

- . 8 huevos
- . 240 gr de azúcar
- . 200 gr de harina
- . 40 gr de cacao

Almíbar (para bañar el bizcocho):

- . 700 cc de agua
- . 500 gr de azúcar
- . Cáscara de limón
- . 1 rama de canela

Decoración:

- . Confitos y golosinas a elección
- . 1 bote grande entero de crema de cacao con avellanas

Elaboración




2 bizcochos

1. Poner a calentar el horno a 200 °C
2. Mezclar 4 huevos, la mitad del azúcar y batir unos 10 minutos a velocidad media
3. Añadir la mitad del cacao y la mitad del harina hasta lograr una mezcla uniforme y sin grumos

 **AEG**



Elaboración (2)

4. Volcar la mezcla en un molde de tarta de aproximadamente 22 cm de diámetro, previamente mantecado y enharinado.
5. Hornear en el nivel 2 del horno AEG PlusSteam a 180 °C usando la función «Turbo Plus»   con el botón «PlusSteam»  activado y 150 ml de agua en la cavidad y dejamos hornear durante 25 minutos.
6. Repetir el procedimiento para hornear un segundo bizcocho

Almíbar

1. Llevar a ebullición todos los ingredientes durante 10 minutos y dejar enfriar

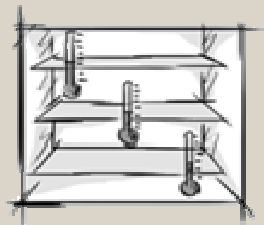
Armar la tarta

1. Bañar uno de los bizcochos con abundante almíbar hasta que esté completamente húmedo
2. Añadirle una generosa capa de crema de cacao y poner encima el otro bizcocho también empapado en almíbar
3. Cubrir los laterales y la superficie con más crema de cacao
4. Revestir el canto de la tarta con barritas de Kit Kat
5. Volcar finalmente sobre la superficie las golosinas y confites elegidos como, por ejemplo, M&M

Utilización de la función vapor «PlusSteam»



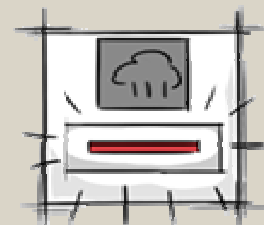
Verter agua en la cavidad



Seleccionar temperatura



Activar función Turbo Plus y pulsar el botón PlusSteam



Introducir la masa fresca a hornear

