

---

## thermomix

### TARTA SARA

#### INGREDIENTES:

##### PARA EL BIZCOCHO

160g de azúcar

2 o 3 tiras de piel de limón sin nada de piel blanca

4 Huevos

160 g de harina tamizada con 1 sobre de levadura royal

##### RELLENO Y COBERTURA DE MANTEQUILLA

350g de mantequilla a temperatura ambiente

90g de leche

100g de azúcar glass

##### RELLENO (OPCIONAL DE) CHOCOLATE

90g Nata líquida

80g de Chocolate con leche

80g de Chocolate fondant negro

##### MONTAJE

200g de Almendra fileteada y tostada

#### PREPARACIÓN:

- Poner en una bandeja de horno las almendras fileteada y hornear durante 15 min a 200grados y reservar
- Pulverizar 1min el azúcar a velocidad 10
- Añadir la ralladura de limón y volver a pulverizar 1 min a velocidad 10
- Precalentar el horno a 170grados
- Colocar la mariposa y añadir los huevos. Programas 12 min vel 3,5
- Añadir la harina y sin programar tiempo mezclar a vel 2,5, comprobar por el bocal que toda la harina está incorporada.
- Poner en un molde redondo, y hornear durante 20 minutos, a 170g con calor solo en la parte de abajo.

### **thermomix**

- Poner la mariposa en las cuchichas y añadir los ingredientes del relleno, batir 2 min a velocidad 3,5 y reservar
- Poner la nata en el vaso, programar 2,5 min a 100 grados y vel 2
- Añadir el chocolate mezclar 30 seg vel 3
- Montaremos la tarta cuando este frio tanto el bizcocho como el relleno de chocolate. Se debe cortar el bizcocho en tres partes y untar el relleno que habéis escogido.
- Acabar de cubrir el bizcocho con la crema de mantequilla sobrante, ayúdate con la espátula para poner las almendras fileteadas, acaba la tarta con azúcar glas