

TARTA CUMPLE MARÍA

INGREDIENTES:

- **BIZCOCHO DE CHOCOLATE:** 6 huevos, 140 gr. de harina, 60 gr. de cacao amargo en polvo, 200 gr. de azúcar, 50 gr. de nueces molidas, 8 gr. de levadura en polvo.
- **BIZCOCHO DE FRESA:** 6 huevos, 200 de azúcar, 200 gr. de harina, 60 gr. pasta de fresa, piel de naranja rallada, 8 gr. de levadura en polvo.
- **BIZCOCHO DE YOGURT y VAINILLA:** 5 huevos 2 yogurts, 50 gr. de aceite de oliva, 50 gr de mantequilla, 175 gr, azúcar, 200 gr. de harina, 10 gr. de vainilla azucarada, 8 gr. de levadura en polvo.
- **CREMA DE NARANJA y MANTEQUILLA:** 1 naranja, 120 gr. azúcar, 250 gr. leche, 3 huevos, 50 gr. de harina, 200 gr. mantequilla.
- **PASTA DE AZÚCAR, CACAO Y COLORANTES.**
- **PASTA DE ALMENDRAS:** 250 gr. almendras sin piel, 100 gr. de azúcar glas, 200 gr. de azúcar invertido, unas gotas de colorante rojo.



ELABORACIÓN:

Para el bizcocho de chocolate: montar las yemas con la mitad del azúcar, hasta que queden esponjosas y de color muy claro. Montar las claras a punto de nieve, añadir el azúcar, y seguir montando. Añadir el batido de yemas a las claras, poco a poco con movimiento envolvente. Mezclar harina, cacao y levadura en polvo, e incorporar al batido al tiempo que vamos pasando esta mezcla por el cedazo, con movimientos suaves para que no pierda esponjosidad.

Para el bizcocho de fresa: en termomix trituramos 100 gr. de azúcar con la piel muy fina de una naranja, ponemos la mariposa, añadimos las yemas y batimos hasta que queden muy esponjosas, cinco minutos velocidad 3. Aparte montamos las claras igual que en el primer caso, añadimos la pasta de fresa, y la harina, siempre mezclando suavemente.

Para el bizcocho de yogurt y vainilla: en termomix mezclamos yogurt, aceite, mantequilla, yemas y mitad del azúcar, velocidad 5, temperatura 50°, 2 minutos. Añadimos la harina, vainilla azucarada y levadura, y mezclamos unos segundos más. Aparte hacemos el batido de claras como en los casos anteriores. Juntamos los dos batidos y mezclamos suavemente.

Los moldes serán de 22 cm, los engrasamos, y espolvoreamos ligeramente de harina y azúcar. Estos bizcochos se cuecen en horno precalentado a 180°C durante 40 minutos, y comprobamos si realmente están acabados.

Para la crema de naranja y mantequilla: pelar muy fina la naranja, triturar la piel en termomix con el azúcar hasta que quede muy fina, añadir la leche, huevos, harina, programar 5 minutos, 90°C, velocidad 3 con la mariposa, añadir el zumo y programar igual un minuto más. Apartar y enfriar bien. Mientras pomar la mantequilla batir junto con la crema hasta que quede fina, utilizar para pegar todas las juntas de los bizcochos.

Cortar los aros valiéndonos de unas plantillas de cartón de 7,5 cm, 14,5 cm y 21,5 cm respectivamente, agujereando el centro con el tubo de un bolígrafo o un lápiz, rellenamos este agujero del centro con crema y empezamos a montar intercalando los colores y poniendo algo de la crema para soldar todas las juntas. Dejamos reposar toda la noche. Decoramos al gusto, en este caso con pasta de almendras y de azúcar. Motivo minnie mousse