



TARTA CHOCOCCINO

INGREDIENTES (10-12 personas)

Para los 2 bizcochos:

- 200 g mantequilla a tª ambiente
- 2 cucharaditas de levadura en polvo
- 85 g de cacao en polvo
- 140 g de harina de trigo
- 200 g de azúcar
- 4 huevos
- 2 cucharadas de leche

Para el relleno y cobertura:

- 500 g de queso mascarpone
- 85 g de azúcar glass
- 4 cucharadas de café fuerte
- 50 g de chocolate rallado para adornar

TIEMPO NECESARIO: 10 MIN + 20/25 MIN (HORNO)

MUY FÁCIL **FÁCIL** RETO



PASOS A SEGUIR

- Mezclar todos los ingredientes secos del bizcocho y añadir los húmedos y mezclar bien
- Divide la masa en 2 moldes de 20 cm de diámetro engrasados y hornea a 160º aire o 180º sin aire durante 20/25 min
- Dejar enfriar por completo los bizcochos
- Para la crema mezclar el queso con el azúcar y luego añade el café y mezcla de nuevo
- Unta la mitad de la crema sobre un bizcocho y cubre con el segundo, reparte el resto de la crema por encima haciendo piquitos y decora con el chocolate rallado

Descarga todas las recetas en www.azucardeclores.es
o en Facebook: Azúcar de colores