

## Tarta de chocolate y fresa



### Ingredientes:

- Base de tarta redonda (tipo bizcocho de los que vienen 3 bases juntas)



- Azúcar



- Mermelada de fresa/frambuesa



- Tableta de chocolate de repostería



- Mantequilla



- Tetrabrik de 200ml de nata para montar (no montada)



- Lacasitos



## Utensilios:

1 vaso



1 cazo pequeño



1 cuchara para remover



1 bandeja



## Pasos:

- Para el almíbar:



1. Echar medio vaso de agua y medio de azúcar en el cazo pequeño.
2. Poner el cazo pequeño en el fuego
3. Remover
4. Cuando empiece a hervir añadir una cucharada de mermelada.
5. Seguir dando vueltas hasta que se quede "rosita".
6. Echar en el cazo grande



- Para el chocolate:

1. En el cazo grande echar la nata para montar
2. Remover
3. Retirar del fuego cuando empiece a hervir
4. Echar el chocolate cortado en trocitos
5. Añadir una cucharada de mantequilla
6. Remover hasta que quede bien mezclado

- Para montar la tarta:

1. Con las 3 bases de bizcocho, una a una:
  - a. Calar con el almibar (sin empapar)
  - b. Rellenamos una con mermelada, otra con chocolate y otra con mermelada, alternando.
2. Cubrir de chocolate
3. Cubrir con Lacasitos
4. Dejar enfriar en la nevera



- Para hacer la forma de pez...

Cortar una porción y ponerla como cola

- Para hacer la forma de mariposa...

Cortar la tarta a la mitad

Colocar las dos mitades enfrentadas

Cortar dos "picos" para marcar las alas

