

TARTA BICOLOR DE BIZCOCHO CON TE MACHA Y RELLENO DE CHOCOLATE

Ingredientes

1 Bizcocho de te macha y maicena

Para la Crema

100 gr. de chocolate blanco

200 gr. de nata líquida

Para la cobertura

200 gr. de nata

1 cucharada de mermelada de fresa

3 colas de pescado

Para emborrachar el bizcocho

100 gr de Ron

50 gr. de azúcar

2 cucharadas de mermelada de fresa

Elaboración

Trocear el chocolate llevar a ebullición la nata y regar encima del chocolate. Dejar reposar un mínimo de 2 a 24 horas después montar y reservar para la cobertura en frío.

Cortar el bizcocho en dos y bañar con el jarabe: (Poner a hervir el agua con el azúcar y la mermelada y batir).

Para la nata de relleno batir la nata a punto con la cucharada de mermelada y unos 60 gr-. de azúcar reservando un poco para derretir las colas. Dejar enfriar las colas y añadir y volver a montar. Rellenar la tarta y dejar 30 minutos en el congelador o 2 horas en la nevera cubrir con la crema de chocolate y decorar con unas fresas y un poco de te macha.