

Tarta Isla del Tesoro

15 - 18 raciones de    Intermedia  hasta 50 Min.

**Para la masa:**

2 Preparados para Bizcocho Dr. Oetker
160 g mantequilla o margarina
8 huevos
4 cucharadas soperas de agua (30 ml)

Para la decoración:

1 bote de mermelada de fresa
1 paquete de Colorantes Alimentarios Dr. Oetker
1 paquete de Fondant de azúcar de colores Dr. Oetker
1 paquete de Fondant de azúcar Dr. Oetker

Utensilios:

Un cazo
Una batidora eléctrica con varillas metálicas
Bandeja del horno
Molde de 22-24 cm de diámetro
Molde de 16-18 cm de diámetro
Una pizca de harina
Un rodillo

1 Antes de empezar

Precalentar el horno: Eléctrico 175°C (arriba y abajo) / Ventilación 165°C / Gas: posición 2-3 • Engrasar los moldes con mantequilla o margarina y, seguidamente, espolvorear con harina. • Derretir la mantequilla o margarina en un cazo.

2 Preparación de la masa

Preparar primero un bizcocho: Con ayuda de una batidora con varillas metálicas, batir durante 4 minutos a máxima velocidad el contenido del sobre con la mezcla preparada, los huevos y el agua. • Agregar la mantequilla o margarina derretida y volver a batir la masa a velocidad mínima. Verter en el molde grande. Repetir la operación y verter la mitad en el molde pequeño. Cocer el resto en un molde aparte para aprovecharlo.

3 Horneado

Colocar la bandeja en la parte inferior del horno y hornear durante 40-50 minutos (el pequeño un poco menos). • El bizcocho está listo cuando al introducir un palillo no quedan restos de masa enganchados. • Después de hornear, dejar enfriar los bizcochos por completo y desmoldar.

4 La decoración

Partir el fondant blanco en 7 partes iguales y teñir 5 partes con fondant azul en tonos diferentes (desde muy claro a más oscuro). • Estirar el fondant en tiras finas y largas y superponerlas entre sí (mojando ligeramente con un pincel). • Abrir los bizcochos por la mitad horizontalmente, untarlos con mermelada y recomponerlos. • Untar los laterales del bizcocho grande con un poco de mermelada y forrarlo con el fondant azul. • Formar un disco mezclando fondant azul y blanco y colocarlo en la parte de arriba del bizcocho grande. • Formar tiras blancas y rojas y forrar los laterales del bizcocho pequeño. • Terminar un disco pequeño de fondant y agregar decoraciones extras de fondant como Palmeras, monedas, joyas o lo que se desee.