RecetaKA

TARTA MAGICA DE CHOCOLATE Y MANDARINA



Ingredientes para 9 porciones: 125 g mantequilla / 500 ml leche entera / 70 g de harina / 50 g cacao en polvo / 5 huevos / 160 g azúcar glas / 3 cucharadas licor de mandarinas o melocotón / 2 naranjas (ralladura) / 1/2 cucharadita esencia de vainilla **Para decorar:** 9 gajos de mandarina / 1 vaina de cardamomo / 20g azúcar / 3 cucharadas licor de melocotón / 20 g mantequilla



Elaboración

1. Precalentar el horno a 160. Preparar un molde de 20 x 20cm. Calentar la leche hasta que esté templada. Reservar.
2. Separar las claras y reservar en un bol. En otro bol mezclar la harina y el cacao en polvo. Reservar.
3. En un bol batir las claras a punto de nieve. En otro bol batir las yemas con el azúcar hasta formar una crema
4. Añadir la mantequilla derretida, el licor de mandarina, la ralladura de naranja y el extracto de vainilla. Remover durante 2’ o hasta que la masa quede homogénea.
5. Añadir la harina con el cacao y la leche tibia. Batir suavemente hasta que la mezcla quede suave y cremosa.
6. Incorporar las claras y remover suavemente para que no se bajen.
7. Verter la mezcla en el molde y hornear durante 50-60’. La parte superior debe quedar esponjosa y la inferior ligeramente firme.
8. Dejar enfriar completamente.
9. **Aromatizando la mandarina:** En una sartén echar los gajos sueltos de la mandarina, la mantequilla, el azúcar, el licor y el cardamomo (sin su vaina). Aromatizar a fuego medio moviendo continuamente.
10. **Presentando la tarta:** Hacer 2 cortes a lo largo y 2 a lo ancho logrando 9 porciones iguales. Decorar con azúcar glas y 1 gajo de mandarina aromatizada.

Red de Escuelas de Cocina Infantil

Nota: *Al cocinar los niños tendrán que realizar tareas que no siendo realizadas con cuidado, conllevan riesgos (cortar, hervir, pelar...). Aunque en La Escuela aprenden a realizarlas con prevención, es importante que en casa los padres* ***supervisen, ayuden y se diviertan*** *cocinando con los niños*

Red de Escuelas de Cocina Infantil