

TARTA TRUFADA

INGREDIENTES:

para el bizcocho:

4 huevo

1 $\frac{3}{4}$ cubiletes de nata

1 $\frac{3}{4}$ cubiletes de azúcar

1 cucharada de cacao amargo (chocolate puro valor)

3 cubiletes de harina

1 sobre de levadura royal.

trufado:

1 $\frac{3}{4}$ cubilete de azúcar

2 cucharadas de cacao amargo

1 cucharada de nescafé

2 cucharadas de coñac

$\frac{1}{2}$ litro de nata líquida.

PREPARACIÓN:

Bizcocho: poner en el vaso el azúcar, los huevos y el cacao programar 3 minutos, temperatura 50°, velocidad 8. Al parar añadir la nata. Mezclar unos segundos. Añadir la harina y la levadura y mezclar.

Volcar en un molde engrasado y poner al horno, previamente calentado a 180°, unos 25 minutos. Dejar enfriar encima de una rejilla.

Trufado: montar la nata en el vaso, añadir los demás ingredientes y mezclar.

Partir el bizcocho cuando este frío, rellenar con el trufado.

Cubrir el bizcocho con el resto del trufado. Adornar con virutas de chocolate.

Servir bien frío.