

Festividades, Tarta Ambiate



Ancho: 240mm

Largo:240mm

Alto:300mm

Bizcocho cake:

Método:

Ingredientes	
Satin	1000g
Huevos	350g
Bifri	300g
Agua	225g

Mezclar en batidora **Satin**, huevos y agua durante 3 minutos con accesorio pala.

Incorporar **Bifri** y mezclar 3 minutos más.

Escudillar en molde deseado y cocer a 180°C durante 35- 40 minutos aprox

Montaje:

Repelar los bizcochos y abrirlos por la mitad para rellenarlos con una capa de **Bakefil Albaricoque**.

Montar el **Ambiante** en la batidora y cubrir los dos bizcochos .

Colocar un bizcocho encima del otro.

Teñir **Ambiante** con colorantes de pasta o líquidos para las decoraciones a manga y las flores.

Decorar.