

Presentadora M<sup>a</sup> Antonia Martinez Blanco  
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832  
[mamartinezth@gmail.com](mailto:mamartinezth@gmail.com)



## Tarta de cumpleaños de numeros paso a paso

Para tener los números, en google poner "imprimir números para tartas" haced un copiar y pegar en un documento de Word y agrandar la imagen hasta que tenga la medida de un folio, asi será suficiente para hacer esta receta que os paso a continuación, esta la hice para el aniversario de mi marido. Recortar los números para que sirvan de plantilla.

### Bizcocho plancha

- 4 huevos grandes
- 130 g de azúcar
- 1 cucharadita de azúcar vainillado
- 120 g de harina de repostería



### Bizcocho plancha

Precalente el horno a 180°C. Forre una bandeja de horno (30x40 cm) con papel de hornear y reserve.

Coloque la mariposa en las cuchillas. Ponga en el vaso los huevos, 130 g de azúcar y el azúcar vainillado. Bata **6 min/37°/vel 4** e inmediatamente después, bata **6 min/vel 4**.

Incorpore la harina y mezcle **4 seg/vel 3**. Retire la mariposa y termine de mezclar suavemente con la espátula. Vierta la mezcla en la bandeja preparada y extiéndala por toda la superficie con la espátula.

Hornee durante 8-10 minutos (180°C). Desmolde el bizcocho en caliente sobre un paño de cocina limpio. Retire el papel de hornear y cuando esté frio ponemos el papel recortado con el número de la tarta

### Topping:

- 330g azúcar polvo
- 350gr de nata para montar bien fria
- 500gr de queso mascarpone
- 250gr de filadelfia
- Vainilla al gusto, yo use una botellita de DR Oetker que me gusta mucho

Presentadora M<sup>a</sup> Antonia Martinez Blanco  
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832  
[mamartinezth@gmail.com](mailto:mamartinezth@gmail.com)



1. Ponemos la mariposa en el vaso y todos los ingredientes bien frios de nevera, mezclamos a vel. 4, hasta que esté bien mezclado (no tarda mucho) vigilando todo el tiempo por el bocal.
2. Ponemos el relleno en una manga pastelera con boquilla lisa y guardamos en la nevera.

#### Almíbar:

- Podéis usar cualquier almíbar para tartas, yo en este caso trituré unos 150gr de frambuesas congeladas con dos cucharadas de azúcar y un chorrito de coñac y trituré hasta obtener un puré que luego colé para no tener las pepitas.

#### MONTAJE:

1. Ponemos el numero recortado encima de la plancha y recortamos con un cuchillo, reservamos, asi hacemos dos veces cada número, si queremos dos pisos.
2. Con un pincel y el almíbar napar todo el bizcocho para humedecerlo, dejamos absorber antes de hacer los botoncitos con la manga pastelera
3. Hacer montoncitos con la manga pastelera y colocar el otro número encima y decorarlo igual con montoncitos de crema.
4. Decorar con macarons, flores frescas, fruta fresca (fresas, frambuesas, moras, grosellas) etcc aquí la imaginación al poder.

Nota: cuando hice esta tarta era en Septiembre y no hacia demasiado calor, el relleno aguantó perfectamente pero si el dia del evento hace mucha calor yo añadiría otra tarrina de filadelfia al relleno para que fuera más consistente, yo enseguida la puse en nevera y aguantó perfectamente el topping hasta el momento de servir.

