

# TARTA RAYO VALLECANO



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Mary Díaz



**Tiempo:** 2 horas

**Dificultad:** Intermedia

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Creativa

**Coste:** Medio

## Descripción:

ESTA ES LA TARTA QUE HICIMOS MI MARIDO Y YO PARA NOCHEVIEJA Y ESTABA BUENIIIIIMAAA. LA IDEA FUE DE MI MARIDO YA QUE ÉL ES DEL RAYO VALLECANO.

## Ingredientes para 10 personas :

- 1 bizcocho el que mas os guste
- 600 ml de nata
- azúcar
- azúcar avainillada
- nocilla
- licor de manzana sin alcohol
- fondant de varios colores

## Preparación:

### Paso 1

**PREPARADIÓN:** Partir el bizcocho en 3 lonchas, remojarlas con el licor de manzana. Montar la nata con unas cucharas de azúcar y con el azúcar avainillado. Echar la mitad de la nata en la base de abajo del bizcocho, poner la otra base y echar el resto de la nata. Poner la base de arriba y untarla con nocilla, estirar el fondant bien y cubrir la tarta. Es resto es ya decorarla a vuestro gusto. Ha sido la primera tarta que hacemos con fondant y no nos ha quedado tan mal, eso si estaba bueniiiiiiiiimaaaaaa. Sigo prefiriendo la glasa al fondant.

