

# Tarta de San Marcos



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

**Creador:** Irene Delafú **Recetizador:** ana belen gomez



**Tiempo:** 1h y 15min

**Dificultad:** Intermedia

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Tradicional

**Coste:** Económico

**Descripción:**

## Ingredientes para 8 personas :

- Para el bizcocho genovés:
  - 3 huevos
  - El peso de 3 huevos de azúcar
  - El peso de 2 huevos de harina
  - Mantequilla para el molde
  - 1 lata de melocotón en almíbar (sólo el almíbar)
  - Para el relleno:
  - 75 g de azúcar
  - 500 ml de nata 35% MG
  - 1 cucharada de cacao en polvo sin azúcar
  - Para la capa de yema:
  - 6 yemas de huevo
  - 100 g de azúcar
  - 3 cucharadas de agua
- 

## Preparación:

### Paso 1

Para el bizcocho: Separa las claras de las yemas, móntalas a punto de nieve e incorpora poco a poco el azúcar batiendo hasta que se disuelva perfectamente. Añade las yemas y, por último, la harina tamizada. Mezcla con movimientos envolventes. Extiende la masa en papel de horno o engrasa un molde y hornea a 180°C 10 ó 15 minutos hasta que este dorada. (Si la haces en un molde puede que tarde algo más). Para el baño de yema: Prepara un almíbar a punto de hebra gruesa con el azúcar y el agua. Vierte en él las yemas batidas ligeramente y coladas. Deja hervir un minuto hasta que espese, sin dejar de remover con una cuchara de madera. Deja enfriar. Para el montaje: Corta el bizcocho en dos partes iguales. Empapa con el almíbar. Intercala una plancha de bizcocho con nata montada con chocolate, otra de bizcocho y finalmente otra de nata montada. Tapa con el baño de yema, alisa la superficie con una espátula. Espolvorea por encima del baño de yema azúcar glas y quémala. Decora los bordes de la tarta con la nata sobrante.