

# Tarta blanca de moras



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

**Creador:** Monónimo



**Tiempo:** 1h y 30min

**Dificultad:** Intermedia

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Creativa

**Coste:** Medio

**Descripción:**

**Ingredientes para 4 personas :**

- Para el bizcocho:
- 300 g de harina
- 100 g de mantequilla
- 100 g de azúcar
- 4 huevos M
- 1 yogur natural
- 40 g de dulce de leche
- 1 sobre de levadura
- 180 g de chocolate blanco
- Una pizca de sal
- Moras a cascoporro
- Para el ganache de chocolate blanco:
- 400 g de chocolate blanco
- 500 ml de nata (35% materia grasa)
- Para el almíbar:
- 1 vaso de agua
- 1/2 vaso de azúcar
- Vainilla al gusto

**Preparación:**

## Paso 1

**Bizcocho:** Derrite al microondas, o al baño maría, la mantequilla junto con el chocolate blanco. A continuación añadiremos las yemas de huevo una a una, reservando las claras para más adelante. Añade el azúcar, el dulce de leche y el yogur, asegurándonos de que todos los ingredientes se mezclan bien. En un recipiente aparte,

*tamiza la harina, la levadura y la pizca de sal. A continuación añádelas a la mezcla sin olvidarnos de tamizar todo muy bien. Ahora añadiremos las claras, las cuales habremos montado a punto de nieve. Hazlo con movimientos suaves y envolventes, asegurándote de que no se bajen. Por último añade algunas moras. Hornearemos a 180° durante 50 minutos aproximadamente, o hasta que al pinchar con un palito este salga limpio. (El molde era de 22 cm) Ganache: Calienta a fuego lento la nata. Cuando esta esté a punto de hervir, retira el cazo del fuego y añade inmediatamente el chocolate troceado. Remueve constantemente el chocolate junto con la nata hasta que se derrita por completo. Esta mezcla deberás meterla en la nevera para que enfíe. Finalmente montaremos la nata con las varillas hasta asegurarnos de que está bien firme. Almíbar: Mezcla el azúcar junto con el agua y ponlo a fuego lento en un cazo. Deja que hierva hasta que la preparación se consuma a la mitad y espese ligeramente. Antes de que llegue a hervir añade la vainilla. Deja que enfíe antes de usarlo en el bizcocho. Corta el bizcocho a la mitad y pincela ambos cortes con el almíbar, después unta la capa que irá debajo con el ganache y añádele muchas moras. Tapa con la otra capa de bizcocho y cubre con el resto del ganache, también los laterales. Esparce más moras por encima y decora a tu gusto.*