TARTA SAN VALENTIN

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Mary Díaz



Tiempo: 1h y 30min
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Moderna
Coste: Económico

Descripción:

ESTE ES EL PRIMER POSTRE QUE HAGO PARA SAN VALENTÍN, ESPERO QUE OS GUSTE Y SOBRE TODO A MI MARIDO

Ingredientes para 4 personas :

- 3 huevos
- 1 1/2 del vaso del yogur de harina
- Aceite de oliva
- 1 yogur de fresa
- 1 sobre de levadura
- Azúcar
- 180 ml de leche desnatada
- cola cao
- 1 clara de huevo
- 140 gr de azúcar glas
- Un poco de colorante rojo
- licor de frambuesa sin alcohol
- para decorar lo que se quiera

Preparación:

Paso 1

PREPARACIÓN: Primero hice el bizcocho; Eche en un bol 2 huevos, el yogur de fresa, media medida de yogur de azúcar, media medida de yogur de aceite, 2 medidas de yogur de harina y el sobre se levadura, se bate todo y se echa en un molde, que habremos untado con mantequilla, lo metemos al horno calor arriba y abajo a 180º y cuando veáis que esta lo sacáis Cuando este frió se desmolda y se abre en dos, se remoja la parte de abajo con el licor sin alcohol. Se hace la crema pastelera; 1 huevo, 180 ml de leche, 2 cucharadas de azúcar, 2 cucharadas de harina y 2 cucharadas de cola cao, según se van echando las cosas se va batiendo y se pone al fuego, se va dando vueltas para que no se pegue, cuando ya este espeso se deja templar y se echa en el bizcocho y se pone la

parte de arriba del bizcocho, se mete al frigorífico un rato. Mientras se hace la glasa rosa; se echa en un bol la clara de huevo se bate un poco solo (no a punto de nieve) se va echando la glasa poco a poco y se va removiendo (a mi me llego con 140 gr, normalmente por cada clara son 250 gr de azúcar glas) cuando ya se tenga al gusto se echan 6 gotas de colorante rojo y se remueve para que se mezcle bien, Se echa en el bizcocho y se reparte bien por todos los lados, se decora al gusto. Yo la decoré con perlas plateadas comestibles y virutas de chocolate.