

# TARTA FIN DE AÑO 2013



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

**Creador:** Mary Díaz **Recetizador:** helena sanz



**Tiempo:** 1h y 45min

**Dificultad:** Intermedia

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Moderna

**Coste:** Medio

## Descripción:

ESTA ES LA TARTA QUE PREPARA PARA LA NOCHE VIEJA, ESTABA BUENIIIIIIIMA, EL DIBUJO LO HIZO MI MARIDO.

## Ingredientes para 10 personas :

- 1 bizcocho casero
- Harina
- 2 Huevos
- 600 gr de Azúcar glass
- Azúcar avainillado
- cacao en polvo
- Leche desnatada
- Licor de frambuesa SIN alcohol.

## Preparación:

### Paso 1

**PREPARACIÓN:** Para rellenar haremos crema pastelera de chocolate y de vainilla. Cogemos la primera capa del bizcocho y la ponemos en una bandeja, la rociamos con un poco de licor sin alcohol y nos ponemos a hacer la primera crema pastelera. Batimos 2 huevos le vamos echando poco a poco 4 cucharadas de azúcar 2 cucharadas de cacao en polvo, 3 cucharadas de harina y 375 ml de leche, todo bien batido y se pone al fuego, no dejar de dar vueltas porque se pega, cuando se empieza a espesar apartar del fuego y esperar 5 minutos para echarlo encima de la primera capa del bizcocho. Una vez echado la crema pastelera de chocolate tapar con la otra capa de bizcocho y volver a rociarla con el licor, meter al frigorífico mientras se hace la otra crema pastelera. Crema pastelera de vainilla se hace igual que la otra pero en vez del cacao echamos 3 cucharadas de azúcar avainillado, se hace el mismo procedimiento, se echa encima de la capa de bizcocho y la cubrimos ya con la ultima, esta no la rociamos con el licor. La metemos al frigorífico y nos ponemos a hacer la glasa para cubrirla. PARA LA GLASA Se baten 3 claras de huevo, pero no se tiene que hacer punto de nieve. De que estén

UN POCO batidas le vamos incorporando el azúcar glass poco a poco(son 250 gr por cada clara de huevo), sin dejar de batir. Comprobaremos que esta lista cuando levantemos el tenedor y no este liquida, pero tampoco como el yeso. Cuando la tengáis hecha, la echáis encima del bizcocho y con una espátula de silicona untáis bien el bizcocho, que se vaya por todos los lados para que quede bien cubierta. La metéis al frigorífico y al día siguiente la decoráis ( veréis que se queda duro). La podéis decorar como queráis nosotros dibujamos un reloj con la hora de las 11.55 (la hora de preparar las uvas), luego le pusimos alrededor unos emanems.