TARTA CEBRA

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

Creador: Mary Díaz

Tiempo: 1h y 45min
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Creativa
Coste: Medio

Descripción:

ESTA ES LA PRIMERA TARTA QUE HICE DESPUÉS DE MI CURSO DE REPOSTERÍA HE USADO PARA CUBRIR LA TARTA GLASA. DESPUÉS PONDRÉ UN ENLACE APARTE DE COMO SE HACE.

Ingredientes para 10 personas :

- 1 Bizcocho, como lo hagáis normalmente o de los que venden echos para los que no tienen horno.
- Harina
- 7 huevos
- Leche desnatada
- Azúcar
- 750gr Azúcar glass
- Azúcar avainillada
- Cacao en polvo
- Sirope de fresa
- Sirope de chocolate
- Licor de manzana sin alcohol, se puede usar cualquiera sin alcohol

Preparación:

Paso 1

PREPARACIÓN: El bizcocho tiene que estar en 3 partes, si solo tiene 2 pues la rellenamos una sola capa. 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 empiece 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) como queráis yo use sirope de fresa y chocolate y con una plantilla hice esos dibujos.*