

# TARTA CEBRA



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