TARTA GLOBO AEROSTATICO

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

Creador: Mary Díaz **Recetizador:** karmela

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

Descripción:

El bizcocho lo hice yo y el globo mi marido.

Ingredientes para 10 personas :

- 1 bozcocho
- 1 bote mermelada
- 50ml ron
- 150ml de agua
- 4 cucharadas azucar
- 1 tableta chocolate
- gofres
- gominolas
- 1 globo
- palillos

Preparación:

Paso 1

PREPARACIÓN: Hacer el bizcocho a vuestro gusto, lo partis en 3 partes. Haceís un almibar con el agua, el ron y el azucar se calienta en el microondas 4 min para que se vaya todo el alcohol. Se moja la primera capa del bizcocho y se echa medio bote de mermelada se pone la siguiente capa y se hace lo mismo. Cuando pongamos ya por fin la capa de arriba se moja con el almibar y se mete en el frigo por lo menos media hora. Se funde al baño maria 1 tableta de chocolate y se echa pr encima del bizcocho y se mete al frigo. Con los gofres se hace la cesta del globo y se unen con palillos. Se van colocando la gominolas por la cesta cada uno a su gusto.