

TARTA DE BARCO VIKINGO



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

Creador: Mary Díaz **Recetizador:** Isabel Lorenzo



<http://mariajoseysuscreaciones.blogspot.com.es>

Tiempo: 2 horas

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Creativa

Coste: Muy económico

Descripción:

El bizcocho lo compre echo, porque los mios me quedan muy esponjosos y se hubiera undido el barco. Yo solo rellene el bizcocho, el barco vikingo lo hizo DAVID, mi marido.

Ingredientes para 10 personas :

- Bizcocho de vainilla
- ron
- azucar
- agua
- Mermelada de melocotón
- nocilla blanca
- kit kat
- mikados
- monedas de chocolate
- gominolas de esponja

Preparación:

Paso 1

PREPARACIÓN: Tarta de barco Vikingo. Es mi primera tarta, el bizcocho está hecho; bizcocho de vainilla, se parte en 3 partes. Se hace almíbar con 200ml de agua un chorro de ron y 4 cucharadas de azúcar se calienta 4 min. en el microondas y se remoja la primera base en la tarta después se unta con mermelada de melocotón, se pone la siguiente base y se hace lo mismo, por último ya se pone la parte de arriba y se ...remoja también. Se derrite nocilla blanca en el microondas y se echa por encima del bizcocho y se mete en el frigorífico. El casco del barco esta hecho con kit kat que se unen fundiendo chocolate, los escudos con monedas de chocolate, los remos con mikados y el mar con esponja de gominola que tienen formas de pitufos.

