

TARTA MALABAR



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

Creador: Mary Díaz **Recetizador:** Rosa Maria Munu



Tiempo: 1h y 45min

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Creativa

Coste: Muy económico

Descripción:

Le he llamado TARTA MALABAR, porque el Ron se llama Malabar.

Ingredientes para 10 personas :

- 1 yogur natural,
- 3 huevos
- 1 vaso de yogur de aceite
- 1 vaso de yogur de azúcar
- 3 vasos de yogur de harina
- 1 sobre de levadura
- 1 vaso de yogur de chocolate el polvo
- mermelada
- nocilla
- mantequilla para untar la cubeta

Preparación:

Paso 1

PARA EL ALMIBAR: 100gr de azúcar, 200ml de agua, 1 chorro de ron. **PREPARACIÓN:** Se mezclan los ingredientes con ayuda de un minipimer o barillas. Untar la cubeta con mantequilla y se echa la mezcla, se mete al horno hasta que este echo el bizcocho. Preparamos el almibar mezclando el agua con el azúcar y calentando en el micro a maxima potencia durante 4 o 5 minutos y le echamos el ron. Cortamos el bizcocho en 3 mitades. Bañamos la primera mitad del bizcocho con el almibar y cubrimos con mermelada. Colocamos la segunda parte y repetimos el proceso. Cubrimos con la ultima capa de bizcocho, bañamos con el almibar. Se echa nocilla en un cuenco y se mete al microondas hasta que se derrita, cuando este derretida se echa encima del bizcocho que quede todo cubierto de nocilla y lo dejamos en la nevera para que se asiente minimo 2 horas. Se puede decorar con cobertura lacasitos, birutas de colores, etc...