

Tarta Capuchina



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

Creador: Monónimo **Recetizador:** Miguel cantolla



Tiempo: 1 hora

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Medio

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- Para la tarta:
- 10 yemas de huevo
- 2 huevos
- Para el almíbar:
- 500 ml de agua
- 300 g de azúcar
- Para el baño de yema:
- 3 yemas de huevo
- 80 g de azúcar
- 30 ml de agua
- 200 ml de nata montada para acompañar

Preparación:

Paso 1

Para la tarta: Batir los huevos hasta que estén espumosos. Verter la mezcla en un molde engrasado y enharinado y colocarlo al baño María. Cubrirlo con papel aluminio y hornear a 170° C durante 20 minutos. Mientras, preparar el almíbar: en un cazo, poner el agua y el azúcar y dejar hervir durante 10 minutos. Retirar el molde del horno. Con una brocheta, pinchar la masa y verter el almíbar caliente. Dejar reposar dos horas hasta que la masa absorba el líquido. Mientras reposa, preparar el baño de yema: hacer un almíbar con el agua y el azúcar hasta que tenga punto de hebra grueso. Batir las yemas y verter el almíbar sobre ellas a fuego bajo y sin dejar de batir durante un minuto. Escurrir el almíbar sobrante de la tarta, desmoldar y bañar con la capa de yema. Espolvorear con azúcar glas y hacer rombos con una brocheta caliente. Servir la tarta con una bola de nata montada.