Pasteles de San Marcos

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

Creador: Monónimo

Tiempo: 1 hora
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Medio

Descripción:

Ingredientes para 8 personas :

- Para el bizcocho:
- 120 g de azúcar
- 120 g de harina
- 4 huevos
- Para el baño de yemas:
- 6 yemas
- 3 cucharadas de agua
- 100 g de azúcar
- Para el almíbar:
- 2 dl de almíbar ligero
- Crema para rellenar la tarta
- 400 g de nata montada y azucarada

Preparación:

Paso 1

Precalentar el horno a 180 °C. Separar las claras de las yemas y montarlas a punto de nieve. Poner las yemas en un recipiente a parte y mezclar con el azúcar, agregar las claras suavemente e incorporar la harina con movimientos envolventes. Extender la masa en un molde previamente untado con mantequilla y hornear de 10 a 15 minutos. Preparar un almíbar a punto de hebra gruesa con el agua y el azúcar. Incorporar las yemas ligeramente batidas y coladas, dejar que hierva durante un minuto removiendo sin parar. Apartar del fuego y reservar hasta que se enfríe. Dividir el bizcocho en dos partes iguales y pincelar con el almíbar. Montar la tarta alternando una base de bizcocho con una de nata, terminar con bizcocho y napar con la crema de yemas. Alisar la superficie con una espátula. Dejar reposar en la nevera una hora para que adquiera consistencia y dividir en porciones individuales.