

Creador: Cherinesrc **Recetizador:** Persi



Tiempo: 1h y 15min

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Medio

Descripción:

Ingredientes para 8 personas :

- INGREDIENTES PARA EL BIZCOCHO:
- 1 yogur griego (usar el envase como medida)
- 2 vasitos de azúcar
- 2 vasitos de harina
- 1 vasito de maicena
- 1 vasito de aceite de girasol
- 3 ó 4 huevos, dependiendo del tamaño
- 1 sobre de levadura
- 1 cucharada de canela en polvo
- 1 pizca de sal
- almíbar para remojar el bizcocho
- INGREDIENTES PARA EL RELLENO:
- 1 y ½ tableta de turrón de gijona
- 400ml de nata para montar
- 1 vaso de leche
- 1 cucharada bien colmada de maicena
- 2 cucharadas soperas de azúcar

Preparación:

Paso 1

PREPARACIÓN DEL BIZCOCHO: En un recipiente se mezcla el yogur con el aceite, el azúcar, la canela, la sal y la levadura. Se puede añadir ralladura de limón. Después de trabajar la masa hasta dejarla cremosa se añade la harina poco a poco y por último los huevos batidos. Se vierte en un molde, que previamente untamos con mantequilla y enharinamos. Se mete a horno suave, 180° durante una media hora, hasta que esté dorado.

Paso 2

PREPARACIÓN DEL RELLENO: Poner 1 tableta de turrón en la picadora y tritularlo bien. En una cacerola poner la nata a calentar evitando que hierva, añadir el turrón triturado removiendo hasta que se integre totalmente con la nata. Disolver la Maicena en un vaso de leche y añadirlo a la mezcla anterior, cuando espese retirarlo del fuego y dejarlo enfriar. Ya tenemos la crema de turrón- Desmigajar el resto del turrón en trocitos y añadirlo a la crema de turrón.

Paso 3

MONTADO DE LA TARTA: Se lamina el bizcocho en dos o tres bases, se pone en un molde desmontable (Esta la hice como un brazo de gitano), se pone una capa de bizcocho y se remoja con el almíbar luego una capa de crema de turrón y se repite el proceso acabando con una capa de bizcocho. Se mete en la nevera hasta el día siguiente. Sacar del molde y decorar con lo que más guste, yo puse chocolate, crema de turrón y nata montada. Listo para servir.