

Creador: Cherinesrc **Recetizador:** Mari Caballero



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Creativa

Coste: Económico

El truco de esta receta:

Con la cantidad que resulta de la mezcla de nata y sidra da para decorarla, si bien se puede hacer con nata montada solo.

Descripción:

En mi pueblo, Villaviciosa-Asturias, capital manzanera de España, encontraremos casi todos los ingredientes para elaborar esta tarta; Manzana, Sidra Campanada, Nata.. etc...

Ingredientes para 8 personas :

- 1 plancha d bizcocho
- Compota de manzana
- 1/2 botella d sidra champanada o sidra natural
- ½ litro de nata
- 8 hojas d gelatina
- 1 cucharada de azúcar glas por 100 ml de nata

Preparación:

Paso 1

Poner a hidratar la gelatina. Calentar la sidra para echar la gelatina y dejar enfriar hasta que casi este sólido, yo lo metí en la nevera una media hora y luego lo batí para que se licuara un poco

Paso 2

Montar la nata con el azúcar e incorporar a la mezcla anterior

Paso 3

En un molde ponemos la plancha del bizcocho, encima ponemos la mezcla de nata y sidra y dejamos Que cuaje, una vez frío ponemos una cobertura d compota d manzana.

Paso 4

Y a degustar..... Buen provecho....