Tarta de sidra

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

Creador: Cherinesrc **Recetizador:** Sara Á.P.

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....