

Tarta elegante de cerezas



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 Casera

Coste: Medio

Descripción:

Ingredientes para 8 personas :

- Para el bizcocho:
- 120 g de harina
- 4 huevos
- 120 g de azúcar
- Extracto de vainilla
- Para el almíbar de Kirsch:
- 100 g de agua
- 130 g de azúcar
- 2 cucharadas de Kirsch
- Para el relleno:
- 250 g de coco rallado
- 1 bote pequeño de leche condensada
- 500 g de cerezas
- Para decorar:
- 14 cerezas
- 75 g de chocolate blanco
- Coco rallado
- Fingers de Cadbury

Preparación:

Paso 1

Precalentamos el horno a 180 °. Para hacer el bizcocho montamos los huevos con el azúcar hasta que blanqueen y doblen su volumen. Añadimos la harina tamizada y el extracto de vainilla y mezclamos suavemente. Vertemos la masa en un molde engrasado de 22 cm y horneamos durante 25 minutos,. Para el almíbar: Llevamos a ebullición el agua con el azúcar y el licor y dejamos hervir un par de minutos. Para el relleno: Mezclamos la leche condensada con el coco, deshuesamos las cerezas. Para decorar: Fundimos el chocolate blanco y bañamos las cerezas en él. Las dejamos secar sobre papel de horno. Montaje: Cortamos el bizcocho por la mitad. Empapamos de almíbar la mitad inferior y se la untamos con la mezcla de leche condensada y coco, y encima las cerezas. Cubrimos con la otra capa de bizcocho y se empapamos con el almíbar restante. Tapamos la superficie con coco rallado y colocamos sobre ella las cerezas recubiertas de chocolate. Finalmente, ponemos los Fingers de Cadbury alrededor de toda la tarta.