

Tarta de San Marcos



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

Creador: Irene Delafú **Recetizador:** Lourdes Martine



Tiempo: 1h y 15min

Dificultad: Intermedia

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 8 personas :

- Para el bizcocho genovés:
 - 3 huevos
 - El peso de 3 huevos de azúcar
 - El peso de 2 huevos de harina
 - Mantequilla para el molde
 - 1 lata de melocotón en almíbar (sólo el almíbar)
 - Para el relleno:
 - 75 g de azúcar
 - 500 ml de nata 35% MG
 - 1 cucharada de cacao en polvo sin azúcar
 - Para la capa de yema:
 - 6 yemas de huevo
 - 100 g de azúcar
 - 3 cucharadas de agua
-

Preparación:

Paso 1

Para el bizcocho: Separa las claras de las yemas, móntalas a punto de nieve e incorpora poco a poco el azúcar batiendo hasta que se disuelva perfectamente. Añade las yemas y, por último, la harina tamizada. Mezcla con movimientos envolventes. Extiende la masa en papel de horno o engrasa un molde y hornea a 180°C 10 ó 15 minutos hasta que este dorada. (Si la haces en un molde puede que tarde algo más). Para el baño de yema: Prepara un almíbar a punto de hebra gruesa con el azúcar y el agua. Vierte en él las yemas batidas ligeramente y coladas. Deja hervir un minuto hasta que espese, sin dejar de remover con una cuchara de madera. Deja enfriar. Para el montaje: Corta el bizcocho en dos partes iguales. Empapa con el almíbar. Intercala una plancha de bizcocho con nata montada con chocolate, otra de bizcocho y finalmente otra de nata montada. Tapa con el baño de yema, alisa la superficie con una espátula. Espolvorea por encima del baño de yema azúcar glas y quémala. Decora los bordes de la tarta con la nata sobrante.