

# TARTA ARCOIRIS



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Noelia Montoya **Recetizador:** maria caballero



**Tiempo:** 1h y 45min

**Dificultad:** Intermedia

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Medio

## Descripción:

LA TARTA PARA EL 8º CUMPLE DE MI LAURA....., SE QUEDÓ SIN HABLA....

## Ingredientes para 10 personas :

- BIZCOCHOS: 250 GR. de HARINA
- BIZCOCHOS: 250 GR. de AZÚCAR
- BIZCOCHOS: 7 de HUEVOS
- CREMA: 500 ML de NATA
- CREMA: 1 SOBRE de GELATINA DE FRESA
- CREMA: 50 GR. de AZÚCAR
- CAMELOS DE COLORES Y FORMAS
- SABORIZANTES
- COLORANTE

## Preparación:

### Paso 1

BIZCOCHO: BATIMOS CON LAS VARILLAS LOS HUEVOS CON EL AZÚCAR HASTA QUE BLANQUEEN Y LUEGO POCO A POCO LA HARINA PARA QUE NO QUEDEN GRUMOS. REPARTIMOS EN 7 MOLDES LA MASA PROCURANDO QUE TENGAN LA MISMA CANTIDAD. A CADA BOL LE AÑADIREMOS 1 CUCHARADA DEL SABOR QUE MÁS NOS GUSTE (LIMÓN, NATANJA, ETC.) Y UNAS GOTAS DE COLORANTE EN PASTA. HASTA TENER LOS 7 COLORES DEL ARCOIRIS. HORNEAMOS A 200 GR. UNOS 9 MINUTOS CADA UNO POR SEPARADO.Y DEJAMOS ENFRIAR.

### Paso 2

CREMA: PREPARAMOS LA GELATINA COMO NOS INDICA EL FABRICANTE, CAMBIANDO EL AGUA POR LA NATA. UNA VEZ LISTA, DEJAMOS TEMPLAR 10 MINUTOS Y LA PONEMOS EN LA BATIDORA PARA QUE SIGA BATIENDO AL ENFRIARSE. CUANDO YA NO ESTÁ CALIENTE AÑADIMOS EL RESTO DE LA NATA Y EL AZÚCAR Y DEJAMOS MONTAR,

### Paso 3

**PONEMOS UN PEGOTE EXTENDIDO DE CREMA EN LA BASE DE LA TARTERA PARA QUE NO SE MUEVAN LOS BIZCOCHOS Y PONEMOS EL PRIMERO, SIGUIENDO LOS COLORES DEL ARCOIRIS, CUBRIMOS CON CREMA, Y ASÍ CON TODOS. TERMINAMOS CON UNA CAPA DE CREMA Y LA UNTAMOS POR LOS LATERALES TAMBIÉN. DECORAMOS CON CARMELILLOS DE COLORES Y DE FORMAS.**