

TARTA DE TOCINO DE CIELO



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

Creador: MARIBEL



Tiempo: 1h y 45min

Dificultad: Difícil

Tipo de plato: Otros

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Medio

El truco de esta receta:

TENER EL TOCINO DE CIELO Y LOS BIZCOCHOS PREPARADOS EL DÍA ANTERIOR

Descripción:

Ingredientes para 10 personas :

- 3 DISCOS de BIZCOCHO
- PARE EL TOCINO DE CIELO
- 7 HUEVOS
- 275 GR. de AZÚCAR
- 175 AGUA
- PARA EL RELLENO DE NATA
- MIL. de NATA
- 5 HARADAS de AZÚCAR
- PARA LA TUFA
- 500 MLL. de NATA
- 1 TABLETA de CHOCOLATE CON LECHE
- PARA EL JARABE DE CALAR
- 2 VASOS DE AGUA
- 1 ASO DE AZÚCAR
- 1 CHORRO DE CUALQUIER LICOR

Preparación:

Paso 1

En primer lugar preparamos el tocino cielo, de cinco huevos usamos solo las yemas los dos restantes los ponemos enteros. Batimos los huevos con la batidora de varillas, en un cazo ponemos el azúcar y el agua lo dejamos hervir hasta que halla cogido un poco color e y este un poco espeso, apagamos el fuego y las vamos echando sobre los huevos batidos en forma de hilo mientras seguimos batiendo sin parar hasta que este todo bien integrado. Ponemos en el molde caramelo líquido volcamos la mezcla del tocinillo y metemos en el horno al baño maría a 200° hasta que este cuajado. Para el jarabe de calar ponemos todos los ingredientes en el fuego

dejamos hervir hasta conseguir que halla espesado un poquito.

Paso 2

Hacemos la trufa ponemos la nata en el fuego agregamos el chocolate troceado dejamos hervir hasta que el chocolate este totalmente disuelto,dejamos enfriar a temperatura ambiente y lo metemos al congelador un mínimos de 2 horas,pasado ese tiempo lo montamos con la batidora de varillas.

Paso 3

Motamos la nata con el azúcar, para que la nata monte bien tiene que estar muy fría casi congelada.

Paso 4

Ponemos un aro de emplatar alrededor del tocino de cielo encima ponemos una plancha de bizcocho y la calamos con el jarabe que teniamos preparado.

Paso 5

Encima ponemos la trufa.

Paso 6

Ponemos el ultimo disco de bizcocho y lo calamos, tapamos la tarta y la metemos al frigo unas cuantas horas, mejor de un día para otro. Damos la vuelta quitamos el aro y decoramos.