TARTA DE WISKI

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

Creador: MARIBEL

Tiempo: + de 2 horas
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Otros
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Medio

Descripción:

Ingredientes para 10 personas :

- 1 CORTADO POR LA MITAD de BIZCOCHO
- 600 MI de NATA
- PARA EL JARABE DE CALAR
- 2 VASOS de AGUA
- 1 VASO de AZÚCAR
- BUEN CHORRO de WHISKY
- PARA LA YEMA TOSADA
- 4 HUEVOS ENTEROS
- 200 GRS. de AZÚCAR
- 50 GRS. de AGUA

Preparación:

Paso 1

Cortamos el bizcocho por la mitad lo calamos con un jarabe echo con los ingredientes arriba puestos, Montamos la nata y apartamos una poca para la decoración, al resto le ponemos colorante , ponemos el aro de emplatar y cubrimos todo el bizcocho con la nata montada.

Paso 2

Ponemos el segundo disco de bizcocho y lo calamos, dejamos unas horas en la nevera, mejor de un día para otro. para la yema tostada ponemos en un cazo el agua con el azúcar a hervir, mientras batimos los huevos con la batidora, cuando el azúcar empiece a hervir y veamos que el cazo se llena de burbujas lo retiramos del fuego lo echamos en los huevos en forma de hilo sin dejar de batir hasta que este todo bien integrado. Lo ponemos en el fuego, hay que tener cuidado de ir bajando el fuego para que no llegue a hervir, cuando halla espesado lo

ponemos en una fuente amplia para que se enfríe, una vez fría ponemos en ella una copa de wuishkiy lo mezclamos todo, la extendemos sobre la tarta ponemos azúcar sobre ella y la quemamos con soplete o con hierro de quemar.

Paso 3

Con la nata reservada y una poca de canela la decoramos.