TARTA CORAZÓN DECORADA CON FONDAN

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

Creador: MARIBEL



Tiempo: 2 horas
Dificultad: Difícil
Tipo de plato: Otros
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Medio

Descripción:

Ingredientes para 8 personas :

- 5 HUEVOS
- 5 CUCHARADAS SOPERAS de HARINA
- 5 CUCHARADAS SOPERAS de AZÚCAR
- PARA LA YEMA PASTELERA
- http://www.recetizate.com/receta/80811/YEMA PASTEL de PINCHAR AQUI
- 2 CUCHARADITAS DE POSTRE de LEVADURA ROYAL
- FONDÁN BLANCO
- COLORANTE ROJO
- PARA EL JARABE DE CALAR
- 1 VASO de AZÚCAR
- 2 VASOS de AGUA
- UN CHORRETE de LICOR DEL QUE MAS NOS GUSTE

Preparación:

Paso 1

Para el bizcocho, separamos las claras de los huevos y las montamos a punto de nieve.

Paso 2

Montamos con la batidora de varillas las yemas con el azúcar, ponemos la harina con la levadura y seguimos batiendo a baja potencia.

Paso 3

Mezclamos la masa de las yemas con las claras con movimientos envolventes. Ponemos la mezcla en un molde

enmantecado en el horno a 180º hasta que el bizcocho este cocido.

Paso 4

Una vez frío le damos dos cortes y obtenemos tres láminas.

Paso 5

Calamos la primera lámina de bizcocho, la cubrimos con la yema espolvoreamos azúcar y la quemamos con un soplete o plancha de quemar, ponemos el segundo bizcocho lo calamos y hacemos lo mismo que con el primero, ponemos el último bizcocho lo calamos y lo cubrimos en este caso con chocolate blanco, la cobertura dependera del color que le vallamos a poner de fondán, (para que no traspase el color de abajo), Derretimos el chocolate al baño maria añadimos una cucharada de aceite de girasol y removemos hasta integrarlo todo, con una brocha cubrimos todo el bizcocho y lo dejamos secar totalmente antes de cubrirlo con el fondán.