Think Different - Tarta Apple Fondant

Creador: Marty Spaulding **Recetizador:** Ruben Urdiales

Tiempo: 1h y 45min
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Creativa
Coste: Medio
El truco de esta receta:
Tener paciencia y ser creativo.

Descripción:

Ingredientes para 7 personas :

- harina
- azucar
- cuatro yemas de huevo
- cuatro claras de huevo a punto de nieve
- chocolate
- extracto de vainilla

Preparación:

Paso 1

El objetivo es que nos salga un bizcocho denso y compacto y esponjoso, para aguantar bien tanto el relleno,

como el torneado y el peso del fondant que vamos a poner encima. Las tartas fondant son tartas altas, para permitir más espacio para decorar, más vistosidad y que al cortar la ración haya más tarta que cobertura de fondant.