

Think Different - Tarta Apple Fondant



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

Creador: Marty Spaulding **Recetizador:** Paloma Luque Ro

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.