

Tarta de Cumpleaños de la Momi



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

Creador: Sara

✖ Descripción:

Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Vegetariana

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

El truco de esta receta:

Se puede utilizar la fruta que nos guste, cortada a láminas, para poner entre las capas de bizcochitos.

Ingredientes para 5 personas :

- 1 paquete de Bizcochitos Lidl
- 2 vasos de Café
- 500 ml de Nata para montar
- 5 cucharadas de Mermelada de Melocotón
- 1 para adornar de Fresas
- Azúcar

Preparación:

Paso 1

Preparar café y ponerle un poco de azúcar y un chorrito de cognac.

Paso 2

Montamos la nata y ponemos una capa en la base de la bandeja donde vayamos a poner la tarta.

Paso 3

Vamos mojando bizcochitos en el café y colocándolos en la bandeja hasta formar una capa. Sobre ésta ponemos una capa de nata montada.

Paso 4

Vamos alternando capas de bizcochitos, nata y mermelada. Si queremos, podemos añadir a alguna de las capas alguna fruta cortada en rodajas (plátano, fresa, kiwi...)

Paso 5

Finalmente ponemos una última capa de bizcochitos y la cubrimos con la nata restante de forma uniforme. Podemos adornar a gusto, por ejemplo, con alguna fruta.