la cocina de los golosos



POSTRES · VEGETARIANO

Tarta de frutas

12 raciones 635 kcal

Ingredientes

BIZCOCHO DE VAINILLA

- **8** huevos
- **240 gr** azúcar
- **240 gr** harina común de todo uso
- Pizca de sal
- Esencia de vainilla

CREMA

- **1 Litro** de nata para montar
- **100 gr** queso crema
- **200 gr** azúcar

RELLENO Y DECORACIÓN

- Chocolate negro fundido
- Almíbar de vainilla
- Frutas variadas, en nuestro caso fresas, uvas, piña y melocotón

Elaboración

ELABORACIÓN DEL BIZCOCHO

1. Separamos claras y yemas.
2. A las claras les añadimos la pizca de sal y batimos hasta que empiece a blanquear, vamos añadiendo la mitad del azúcar poco a poco y seguimos batiendo hasta que esté bien firme y reservamos.
3. Añadimos el resto del azúcar a las yemas y batimos hasta blanquear y doblar volumen.
4. Añadimos la esencia de vainilla y batimos hasta integrar.
5. Vamos añadiendo las claras montadas en 2 o 3 veces a la crema de yemas con movimientos envolventes hasta integrar ambas mezclas.
6. Añadimos la harina en 2 o 3 veces y siempre con movimientos envolventes.
7. Cuando tengamos la masa lisa y sin grumos la pasamos al molde (20 cm).
8. Horno precalentado a 180° calor arriba y abajo unos 30 o 35 minutos.
9. Dejamos enfriar completamente.

10 Dividimos el bizcocho en 2 discos.

RELLENO Y COBERTURA

11 Batimos la nata fría, añadiendo el azúcar poco a poco.

12 Añadimos el queso y batimos hasta integrar.

MONTAJE

13 Montamos la tarta con capas de bizcocho y capas de nata y frutas, y decoramos al gusto.

RECOMENDACIONES

Importante que sean movimientos envolventes para no bajar la masa y que pierda aire

POR RACIÓN	9,4 g Proteínas	38 g Grasas	64 g Hidratos	2 g Fibra

Hecho con CookNest

Todas las recetas de la cocina de los golosos
cooknest.app/@lacocinadelosgolosos · Instagram @lacocinadelosgolosos