la cocina de los golosos



POSTRES · VEGETARIANO

Tarta Phoskitos

8 raciones 784 kcal

Ingredientes

BIZCOCHO

- **8** claras
- **8** yemas
- **120 gr** azúcar para las claras
- **120 gr** azúcar para las yemas
- Esencia de vainilla
- Pizca de sal
- **240 gr** harina todo uso

RELLENO

- **500 ml** nata para montar
- **2 cucharadas** soperas de queso crema
- **100 gr** azúcar

GANACHE DE CHOCOLATE

- **200 gr** de chocolate negro postres
- **200 gr** nata

Elaboración

1. Empezamos con el bizcocho, separando las claras de las yemas
2. Ponemos en un bol las claras con la pizca de sal y empezamos a batir
3. Cuando empieza a blanquear y espumar le vamos añadiendo el azúcar y batimos hasta que esté bien firme.
4. En otro bol ponemos las yemas con el azúcar y batimos hasta blanquear y doblar volumen
5. Añadimos la esencia de vainilla
6. Vamos añadiendo las claras con movimientos envolventes en 2 o 3 veces
7. Añadimos la harina en 2 o 3 veces mezclando con movimientos envolventes hasta que no queden grumos
8. Horneamos a 180° calor arriba y abajo unos 15/20 minutos aproximadamente
9. Dejamos enfriar completamente y cortamos tiras de 6 cm ancho
10. Ponemos a batir la nata con el queso y vamos añadiendo el azúcar

11. Cuando lo tenemos bien firme lo ponemos sobre la plancha bizcocho
12. Vamos montando y enrollando las tiras. Dejamos endurecer en la nevera y preparamos la cobertura de chocolate
13. Calentamos al baño maría el chocolate con la nata y mezclamos hasta integrar completamente
14. Cubrimos nuestra tarta y dejamos endurecer en la nevera y lista para disfrutar

RECOMENDACIONES

El horneado puede variar en función de cada horno; pincháis con un palillo y si sale limpio, está listo.

POR RACIÓN	13 g Proteínas	44 g Grasas	83 g Hidratos	2,6 g Fibra

Hecho con CookNest

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