



Tarta al whisky

Descripci3n

default watermark



Esta tarta era uno de los postres más demandados durante los años 80. Es una tarta helada apetecible ahora para estos calores del verano.

Otras recetas fresquitas para el verano:

[Delicias heladas de queso y frutos rojos](#) , [Semifrão de mascarpone y Nutella](#) , [Semifrão de melón con sandía](#) , [Semifrão a la Nutella](#) .

Ingredientes: (Para ocho o diez personas).

Para emborrachar los sobaos.

- Sobaos, los suficientes para 3 capas. He puesto de los gruesos y los he cortado en 3 láminas cada uno.
- 100 ml de agua.
- 50 gr de azúcar.
- 60 ml de whisky.

Para la crema de nata.

- 170 gr de leche condensada, un tubo.
- 250 gr de queso crema. En este caso Mascarpone.
- 200 ml de nata líquida para montar.

Para la crema de yema.

- 4 yemas de huevo talla L.
- 80 gr de azúcar.
- 80 ml de agua.
- 1 hoja de gelatina neutra.

Para decorar.

- 125-150 gr de almendra crocanti.
- Hojas de menta, opcional.

Preparación:

Forramos con film transparente el interior de un molde rectangular (tipo plumcake) y reservamos. Colocamos el brick de nata en un bol con hielos, metemos en la nevera por lo menos media hora antes de la preparación de la tarta.

De la crema de yema.

Hidratamos la hoja de gelatina en agua fría y reservamos.

En un cazo ponemos a calentar el azúcar con el agua para preparar el jarabe o almíbar, cuando se funda el azúcar, agregamos la gelatina hidratada y bien escurrida. Removemos hasta que la gelatina se funda por completo. Colocamos las yemas de huevo en un bol y las rompemos con una varilla manual.

•





Vertemos las yemas batidas por encima del jarabe (en hilo) y mezclamos bien. Colamos sobre el molde forrado y dejamos enfriar en la nevera, que se cuaje, al menos 1 hora.





Emborrachar los sobaos.

Pasamos a emborrachar los sobaos, ponemos a calentar en un cazo el agua y el azúcar. Cuando este se funde, retiramos del fuego y vertemos el whisky, mezclamos y reservamos. En una fuente amplia disponemos los sobaos cortados en láminas, ni finas ni gruesas y los regamos con el jarabe de whisky, utilizamos todo para que queden bien empapados. Reservamos.



De la crema de nata.

Sacamos el bol con la nata y los hielos de la nevera, retiramos los hielos, secamos el bol y vertemos la nata. Montamos con batidora de varillas elÃ©ctricas y reservamos. En otro bol ponemos la leche condensada y el queso y batimos tambiÃ©n con las varillas elÃ©ctricas. Mezclamos ambas preparaciones suavemente.



Para el montaje de la tarta.

Sacamos el molde de la nevera, cubrimos la crema de yema con la crema de nata (podemos hacerlo con una manga pastelera o con ayuda de una cuchara), extendemos bien la capa y distribuimos las láminas de sobaos sobre la crema, de forma que cubramos toda la superficie, presionamos un poco.





Y volvemos a cubrir con otra capa de crema de nata y otra de sobaos, así sucesivamente hasta que la capa final sea de sobaos, de forma que sean **tres capas de crema de nata y tres de sobaos**. Presionamos un poco, tapamos la superficie con film transparente y llevamos al congelador, como mínimo 12 horas.



¿Qué recuerdos me trae esta tarta «ochentera».

Consejo: Es conveniente hacerla de víspera. Podemos sustituir el whisky por otro licor, aunque ya no será «tarta al whisky». La receta original va decorada con azúcar caramelizado con un soplete, pero me parece que ya lleva bastante dulce. Para poder partir la tarta es mejor sacarla del congelador y meterla en la nevera un rato antes de consumirla.

Síguenos en Facebook: facebook.com/masqpostres

En Instagram: instagram.com/_masqpostres

Mándanos tus recetas, opiniones, sugerencias a nuestro correo: hola@masqpostres.es

Y si quieres recibir al instante nuestras nuevas recetas, suscríbete pinchando en «Suscribir», en la parte superior derecha de nuestro blog o en la inferior si lo haces desde el móvil.

Categorías

1. Helados
2. Huevos
3. Postres
4. Postres sin horno
5. Quesos
6. Recetas navideñas y festivas
7. Recetas sin horno

Fecha de creación

julio 8, 2022

Autor

admin

default watermark