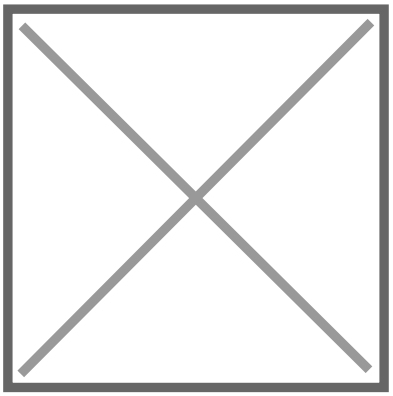
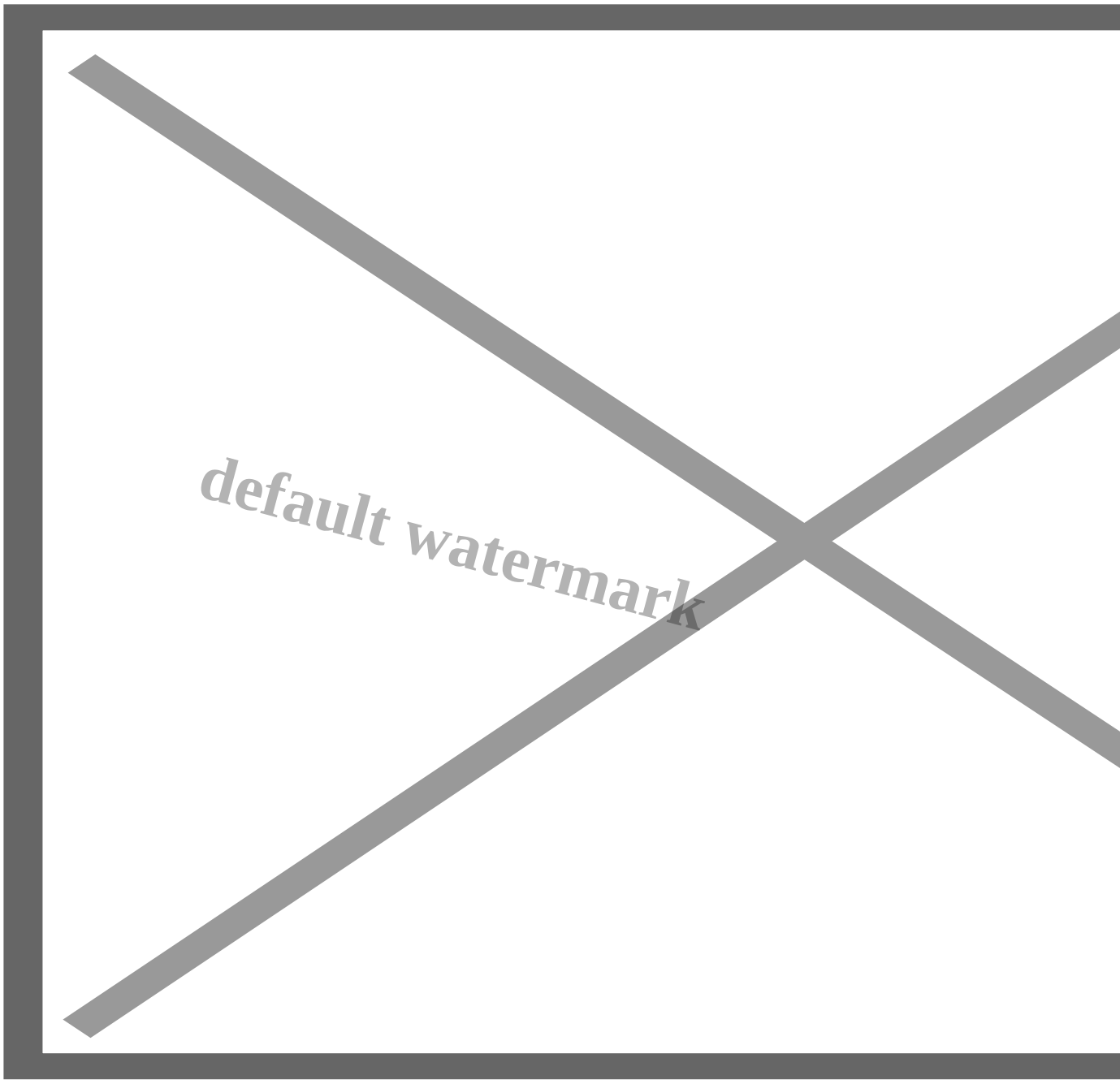


Tarta al whisky

DescripciÃ³n

default watermark



Esta tarta era uno de los postres mÃ¡s demandados durante los aÃ±os 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 melÃ³n con sandÃa* , *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 lÃ¡minas cada uno.
- 100 ml de agua.
- 50 gr de azÃºcar.
- 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 lÃquida para montar.

Para la crema de yema.

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

default watermark

Para decorar.

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

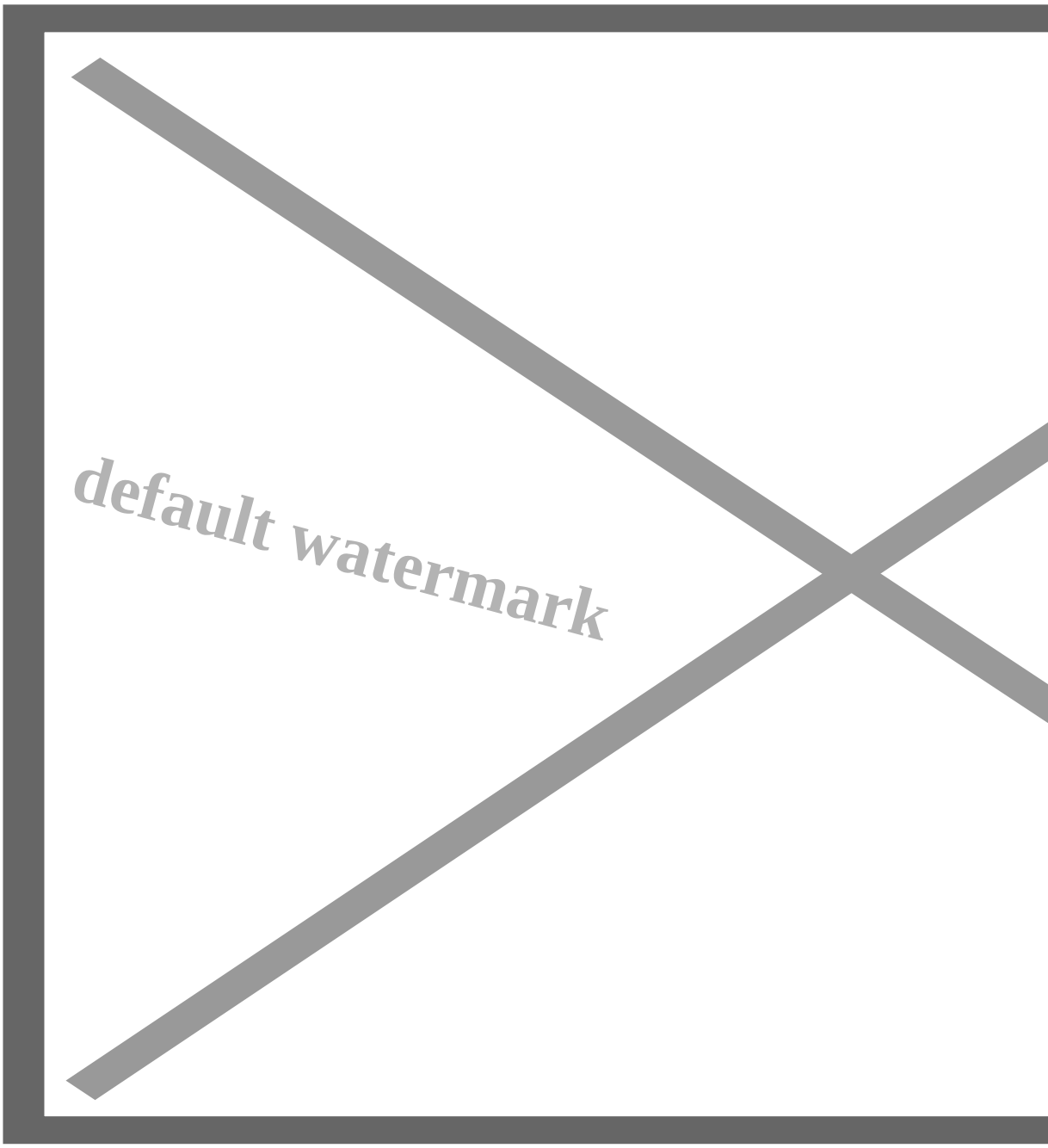
PreparaciÃ³n:

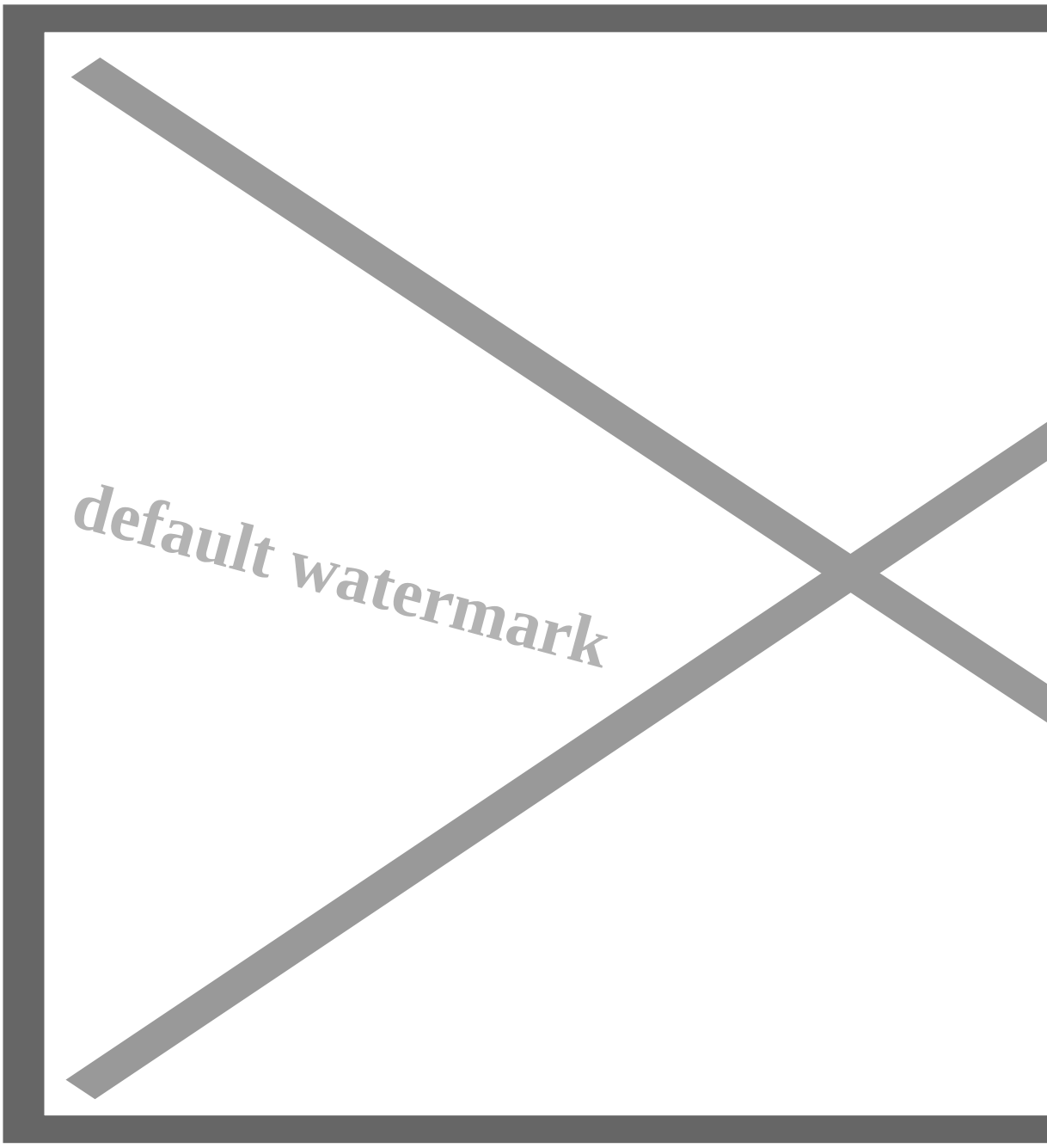
Forramos con film transparente el interior de un molde rectangular (tipo plumcake) y reservamos. Colocamos el brick de nata en un bol con hielos, metemos en la nevera por lo menos media hora antes de la preparaciÃ³n de la tarta.

De la crema de yema.

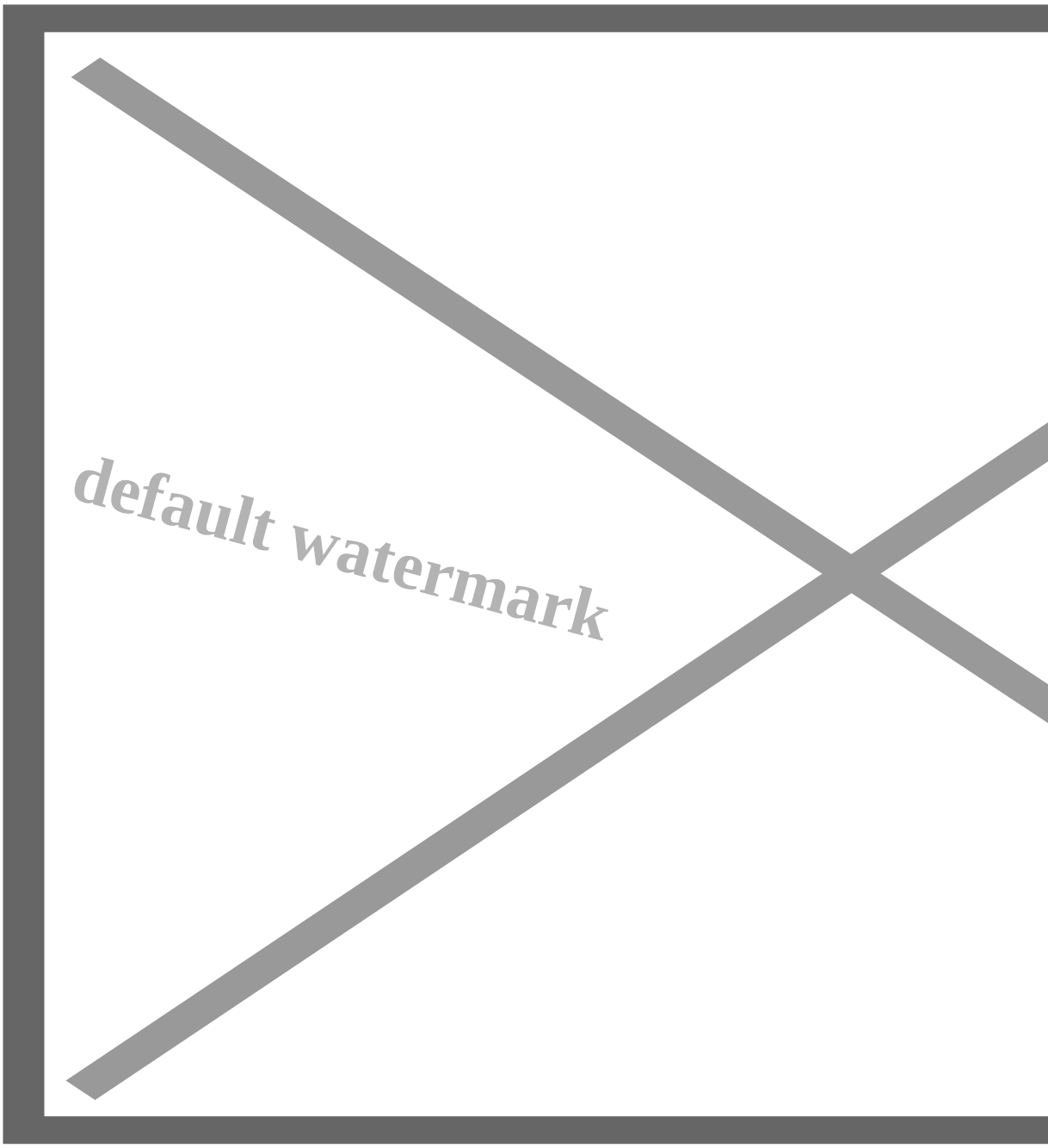
Hidratamos la hoja de gelatina en agua frÃa y reservamos.

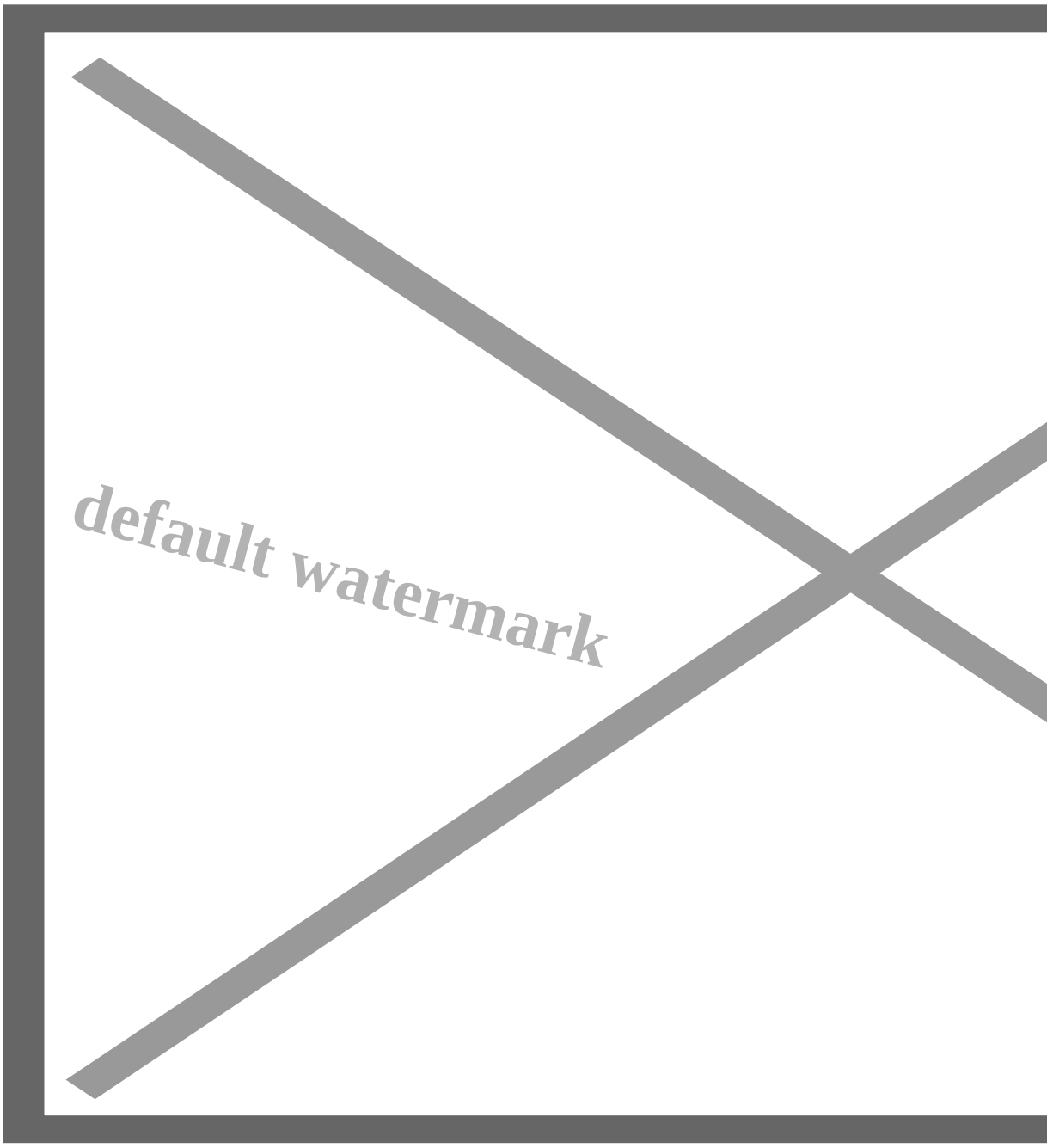
En un cazo ponemos a calentar el azÃºcar con el agua para preparar el jarabe o almÃbar, cuando se funda el azÃºcar, agregamos la gelatina hidratada y bien escurrida. Removemos hasta que la gelatina se funda por completo. Colocamos las yemas de huevo en un bol y las rompemos con una varilla manual.

- 
default watermark

- 

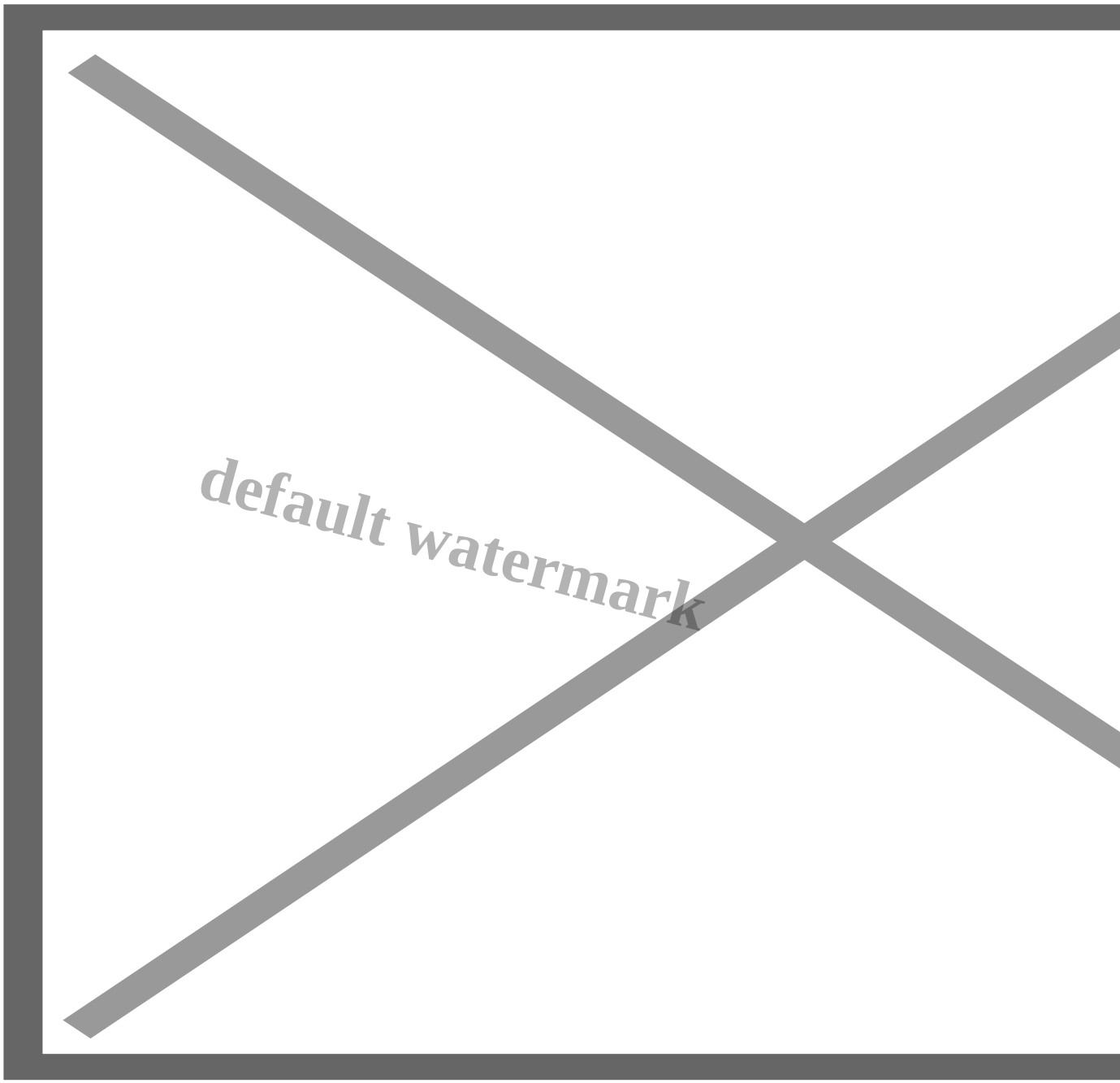
Vertemos las yemas batidas por encima del jarabe (en hilo) y mezclamos bien. Colamos sobre el molde forrado y dejamos enfriar en la nevera, que se cuaje, al menos 1 hora.

- 
default watermark



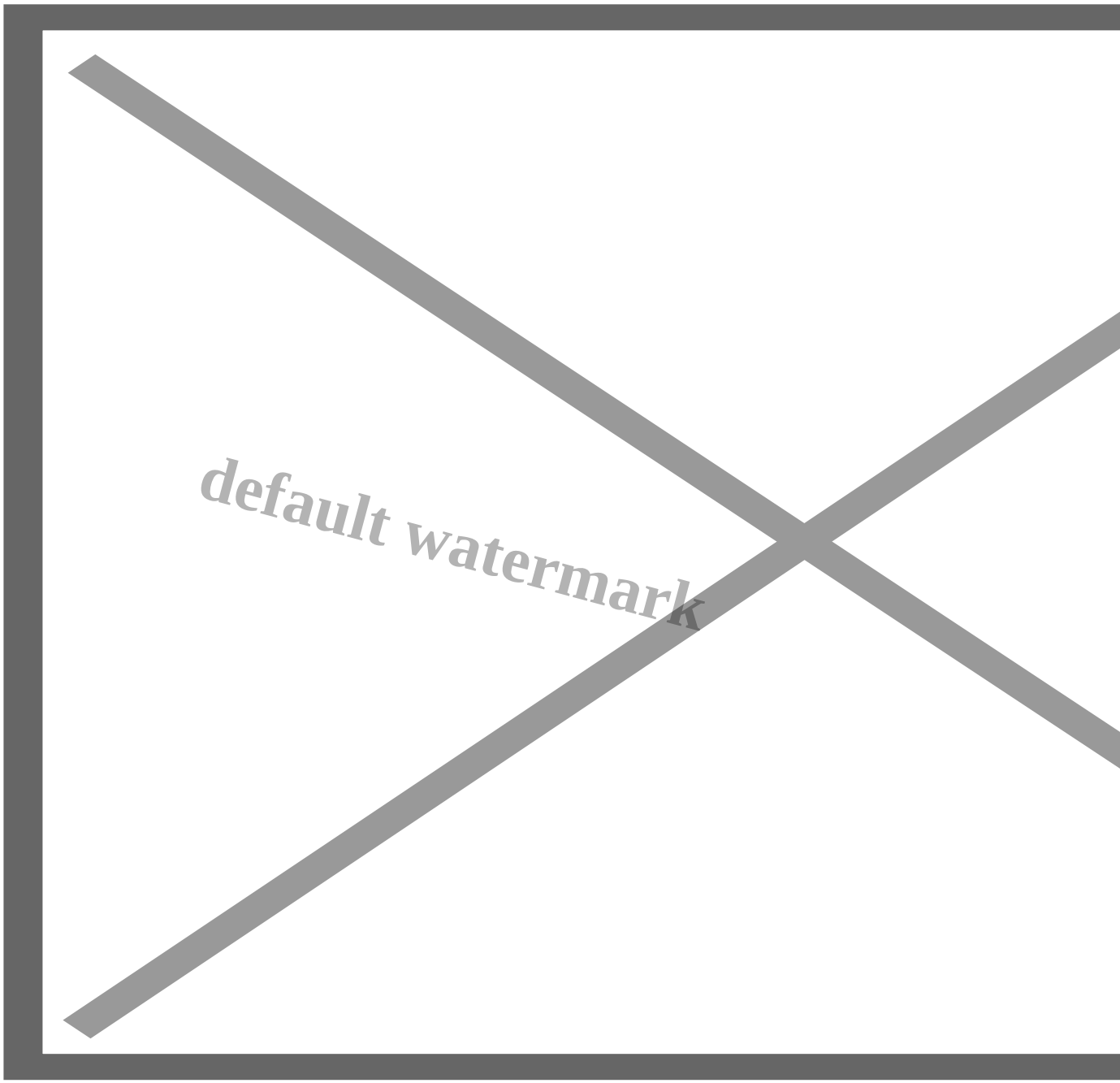
Emborrachar los sobaos.

Pasamos a emborrachar los sobaos, ponemos a calentar en un cazo el agua y el azÃºcar. Cuando Ã©ste se funda, retiramos del fuego y vertemos el whisky, mezclamos y reservamos. En una fuente amplia disponemos los sobaos cortados en lÃ¡minas, ni finas ni gruesas y los regamos con el jarabe de whisky, utilizamos todo para que queden bien empapados. Reservamos.



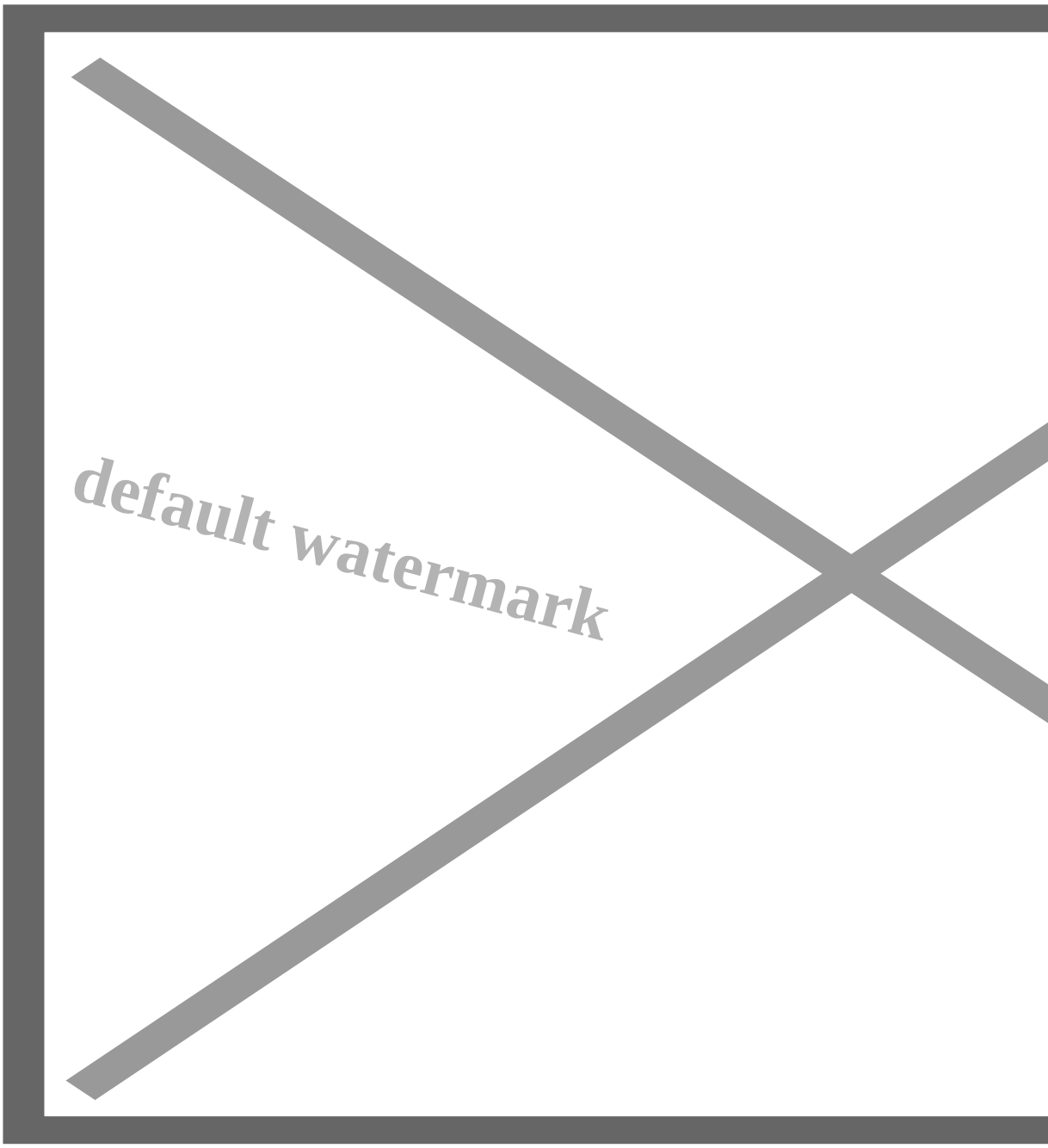
De la crema de nata.

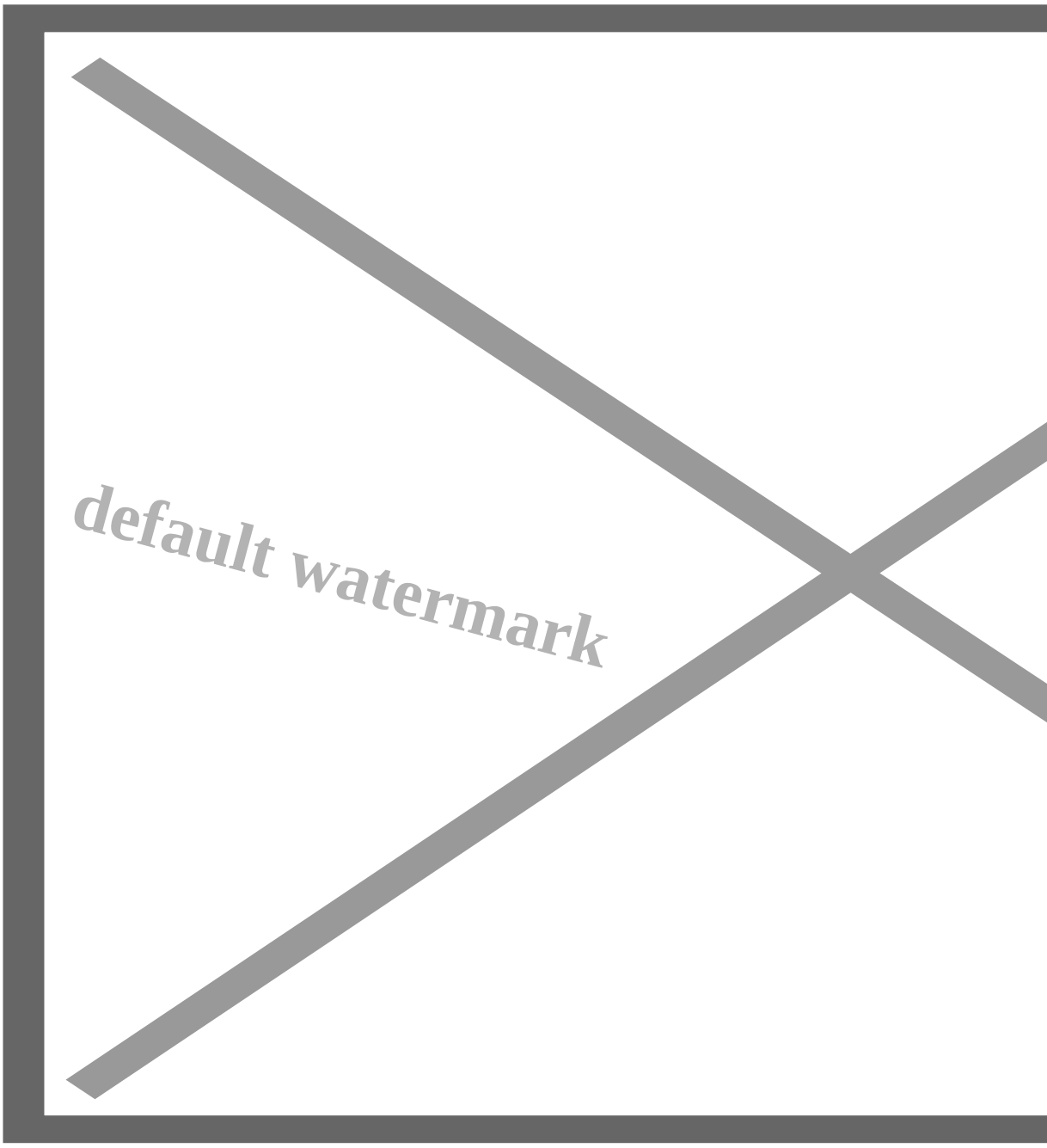
Sacamos el bol con la nata y los hielos de la nevera, retiramos los hielos, secamos el bol y vertemos la nata. Montamos con batidora de varillas elÃ©ctricas y reservamos. En otro bol ponemos la leche condensada y el queso y batimos tambiÃ©n con las varillas elÃ©ctricas. Mezclamos ambas preparaciones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



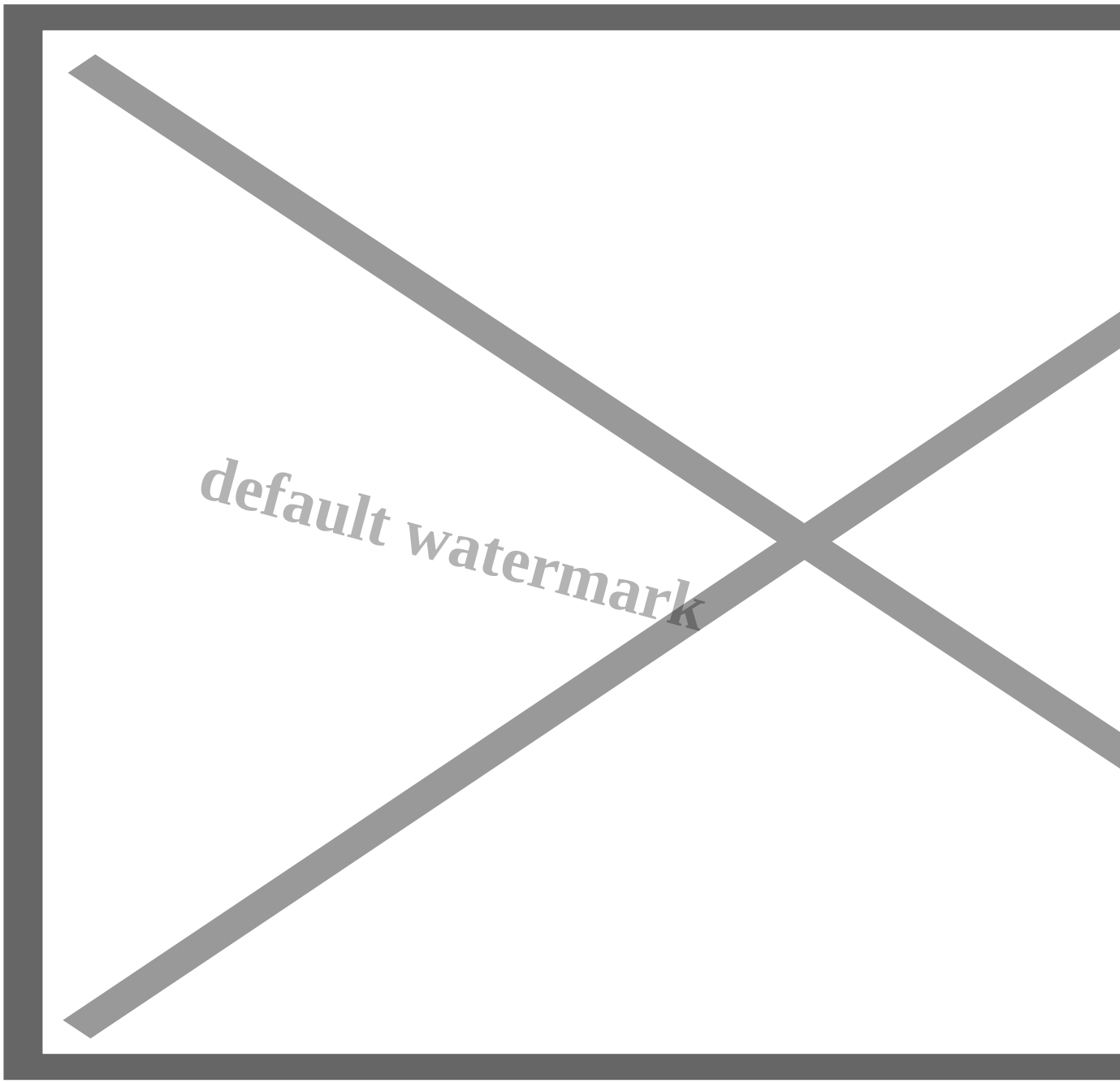
Para el montaje de la tarta.

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 distribuÃmos las lÃ¡minas de sobaos sobre la crema, de forma que cubramos toda la superficie, presionamos un poco.

- 
default watermark

- 

Y volvemos a cubrir con otra capa de crema de nata y otra de sobaos, asÃ 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 mÃ-nimo 12 horas.



Â¡QuÃ© recuerdos me trae esta tarta Â«ochenteraÂ».

Consejo: Es conveniente hacerla de vÃspera. Podemos sustituÃr el whisky por otro licor, aunque ya no serÃa Â«tarta al whiskyÂ». La receta original va decorada con azÃºcar 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.

SÃÂguenos en Facebook: facebook.com/masqpostres
En Instagram: instagram.com/_masqpostres

MÃ¡ndanos tus recetas, opiniones, sugerenciasâ?¦ a nuestro correo: hola@masqpostres.es

Y si quieres recibir al instante nuestras nuevas recetas, suscrÃÂbete pinchando en Â«SuscribirÂ», en la parte superior derecha de nuestro blog o en la inferior si lo haces desde el mÃ³vil.

CategorÃa

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

default watermark

Fecha de creaciÃ³n
julio 8, 2022
Autor
admin