



» Tarta de la tãa Loli «

Descripci3n

default watermark



Esta receta la tengo desde hace muuucho tiempo. Me la dio Loli y era la tarta de los cumpleaÃ±os familiares, por ser la que mas nos gustaba a todos, sobre todo a los niÃ±os. AsÃ que he decidido ponerle su nombre.

Ingredientes: (Para seis u ocho personas).

- * 1 tableta de chocolate Valor.
- * Galletas Tostada de Cuétara. Son las que mas me gustan para esta tarta, he probado con otras y el resultado no es el mismo.
- * 3/4 partes de una tarrina de 250 gr de margarina.
- * 2 huevos.
- * Leche para empapar las galletas y brandy.

Preparación:

Separamos las claras de las yemas y reservamos.



Forramos la bandeja elegida con papel de aluminio y reservamos.

En un bol grande ponemos el chocolate y la margarina y metemos en el microondas, unos 50 segundos, para que se fundan y reservamos.

Batimos las claras a punto de nieve y reservamos.

Batimos las dos yemas y las añadimos al chocolate fundido, junto con las claras a punto de nieve. Mezclamos toda esta crema bien con un tenedor, hasta que quede homogénea.



En un plato hondo vertemos leche y el brandy. Metemos en el micro unos 10 segundos, solo para que se temple un poco y así las galletas se empapan antes.

Una vez templada la leche, vamos introduciendo las galletas, una a una, y sacamos rápido para que no se rompan. Y también porque si quedan con mucha leche, al repartir la tarta se desmorona. Esta tiene que quedar jugosa no deshecha.



Vamos colocando nuestras galletas empapadas de leche sobre la bandeja forrada de papel de aluminio.

La tarta consiste en poner una capa de galletas, otra de crema de chocolate, una de galletas, otra de crema y así sucesivamente, para terminar con la crema de chocolate. Por ello tendremos que tener cuidado con la crema que nos va quedando, porque al final tienen que quedar las galletas bien cubiertas con el chocolate. Pondremos como máximo tres capas de galleta. Yo suelo poner cuatro.





Este es el resultado final.



Consejo: Es mejor hacerla de vÃspera.

CategorÃa

1. Huevos
2. Postres
3. Recetas sin horno

Fecha de creaciÃ³n

mayo 15, 2015

Autor

admin