TARTA EMANEMS

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Mary Díaz

Tiempo: 1 hora
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Creativa
Coste: Económico

Descripción:

Prepare esta tarta para lo compañeros de trabajo de mi marido

Ingredientes para 10 personas :

- .-1 Bizcocho como lo hagáis normalmente o lo compráis echo.
- .- Licor de manzana sin alcohol
- .- Crema pastelera
- .- 400 gr de nata liquida para montar
- .- 50gr de queso de untar
- .- 3 cucharadas de azúcar de vainilla
- .- 3 Tabletas de chocolate blanco
- .- 100 ml de leche
- .- 1 Bolsita de emanems

Preparación:

Paso 1

PREPARACIÓN Primero deciros que compre el bizcocho echo y cortado en 3 partes. Pongo la parte de abajo en un plato y la remojo con el licor de manzana. Hago una crema pastelera; 2 huevo, 374ml de leche, 75gr de azúcar, 3 cucharas de harina y 3 cucharadas de azúcar de vainilla, se bate todo bien y se caliente al fuego sin dejar de remover, cuando este echa se deja temblar y se echa encima del bizcocho se pone la otra capa y se mete 1 hora en el frigorífico. Después de esa hora se remoja el bizcocho con el licor, se bate la nata con el queso de untar y las 3 cucharadas de azúcar de vainilla, de que este bien montada se echa encima y se pone la ultima capa del bizcocho, se remoja con el licor. Se funde el chocolate al baño maría con los 100ml de leche, de que este bien fundido se echa encima de la tarta que quede bien cubierta. Se colocan los emanems como mas os guste.