

TARTA RAYO VALLECANO



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

Creador: Mary Díaz



Tiempo: 2 horas

Dificultad: Intermedia

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Creativa

Coste: Medio

Descripción:

ESTA ES LA TARTA QUE HICIMOS MI MARIDO Y YO PARA NOCHEVIEJA Y ESTABA BUENIIIIIMAAA. LA IDEA FUE DE MI MARIDO YA QUE ÉL ES DEL RAYO VALLECANO.

Ingredientes para 10 personas :

- 1 bizcocho el que mas os guste
- 600 ml de nata
- azúcar
- azúcar avainillada
- nocilla
- licor de manzana sin alcohol
- fondant de varios colores

Preparación:

Paso 1

PREPARACIÓN: Partir el bizcocho en 3 lonchas, remojarlas con el licor de manzana. Montar la nata con unas cucharas de azúcar y con el azúcar avainillado. Echar la mitad de la nata en la base de abajo del bizcocho, poner la otra base y echar el resto de la nata. Poner la base de arriba y untarla con nocilla, estirar el fondant bien y cubrir la tarta. Es resto es ya decorarla a vuestro gusto. Ha sido la primera tarta que hacemos con fondant y no nos ha quedado tan mal, eso si estaba bueniiiiiiiiimaaaaa. Sigo prefiriendo la glasa al fondant.

