TARTA ARCOIRIS

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

Creador: Noelia Montoya

Tiempo: 1h y 45min
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Medio

Descripción:

LA TARTA PARA EL 8º CUMPLE DE MI LAURA....., SE QUEDÓ SIN HABLA....

Ingredientes para 10 personas :

- BIZCOCHOS: 250 GR. de HARINA
- BIZCOCHOS: 250 GR. de AZÚCAR
- BIZCOCHOS: 7 de HUEVOS
- CREMA: 500 ML de NATA
- CREMA: 1 SOBRE de GELATINA DE FRESA
- CREMA: 50 GR. de AZÚCAR
- CARAMELOS DE COLORES Y FORMAS
- SABORIZANTES
- COLORANTE

Preparación:

Paso 1

BIZCOCHO: BATIMOS CON LAS VARILLAS LOS HUEVOS CON EL AZÚCAR HASTA QUE BLANQUEEN Y LUEGO POCO A POCO LA HARINA PARA QUE NO QUEDEN GRUMOS. REPARTIMOS EN 7 MOLDES LA MASA PROCURANDO QUE TENGAN LA MISMA CANTIDAD. A CADA BOL LE AÑADIREMOS 1 CUCHARADA DEL SABOR QUE MÁS NOS GUSTE (LIMÓN, NATANJA, ETC.) Y UNAS GOTAS DE COLORANTE EN PASTA. HASTA TENER LOS 7 COLORES DEL ARCOIRIS. HORNEAMOS A 200 GR. UNOS 9 MINUTOS CADA UNO POR SEPARADO.Y DEJAMOS ENFRIAR.

Paso 2

CREMA: PREPARAMOS LA GELATINA COMO NOS INDICA EL FABRICANTE, CAMBIANDO EL AGUA POR LA NATA. UNA VEZ LISTA, DEJAMOS TEMPLAR 10 MINUTOS Y LA PONEMOS EN LA BATIDORA PARA QUE SIGA BATIENDO AL ENFRIARSE. CUANDO YA NO ESTÁ CALIENTE AÑADIMOS EL RESTO DE LA NATA Y EL AZÚCAR Y DEJAMOS MONTAR,

Paso 3

PONEMOS UN PEGOTE EXTENDIDO DE CREMA EN LA BASE DE LA TARTERA PARA QUE NO SE MUEVAN LOS BIZCOCHOS Y PONEMOS EL PRIMERO, SIGUIENSO LOS COLORES DEL ARCOIRIS, CUBRIMOS CON CREMA, Y ASÍ CON TODOS. TERMINAMOS CON UNA CAPA DE CREMA Y LA UNTAMOS POR LOS LATERALES TAMBIÉN. DECORAMOS CON CARAMELILLOS DE COLORES Y DE FORMAS.