Pastel de Melocotón y Nata

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

Creador: Carlos Guillén **Recetizador:** Isabel...

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Económico

El truco de esta receta:
Puedes utilizar el almíbar de los melocotones para empapar los bizcochos. ¡Así el pastel quedará mucho más jugosa!

Descripción:

Ingredientes para 6 personas :

- 1 brick de nata líquida para montar La Central Lechera Asturiana
- 1 lata de melocotones en almíbar
- 2 bases de bizcocho normal para tarta
- 2 bases bizcocho de chocolate para tarta
- 1 tarro de ciruelas en almíbar
- 3 o 4 cucharadas soperas de azúcar
- 1 bolsa de coco rallado

Preparación:

Paso 1
Montar la nata.

Paso 2
Colocar una base de bizcocho normal sobre un plato o molde apropiado al tamaño de la misma. A continuación, poner una capa gruesa de nata con la ayuda de una espátula.

Paso 3
Trocear los melocotones y colocar un puñado sobre la nata montada que previamente hemos colocado encima del bizcocho.

Paso 4
Tapar con una base de bizcocho de chocolate, y repetir el proceso de la nata.

Paso 5

Tapar con otra base de bizcocho normal, y repetir de nuevo el proceso de la nata y los melocotones.

Paso 6

Volver a tapar con una base de bizcocho de chocolate y ahora, cubrir con una capa gruesa de nata, de nuevo con la ayuda de una espátula.

Paso 7

Espolvorear la tarta con coco rallado y decorar con las ciruelas en almíbar.