Tarta de Baileys

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

Creador: Sopa de Lechuga **Recetizador:** Lola Maye Riaza

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Otros
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Moderna
Coste: Medio

Descripción:

Tarta exquisita. Nada pesada

Ingredientes para 10 personas :

- 50 g de chocolate negro.
- 4 huevos (cl. M)
- 150 g de azúcar
- 1 paquetito de azucar avainillado
- 75 g de harina de reposteria
- 1 cucharadita de levadura en polvo
- 150 g de avellanas molidas.
- ó 6 hojas de gelatina en láminas. de 1 paquete de gelatina molida,
- 200 ml de licor de crema de whisky tipo Baileys Baileys
- 600 ml de nata fria.
- 20 g de azúcar
- 1 cucharada de azúcar avainillada
- 65 ml de licor de crema de whisky tipo Baileys para mojar el bizcocho.
- Para decorar 50 g de avellanas picadas.
- 4 cucharadas de agua para disolver la gelatina

Preparación:

Paso 1

Rallar el chocolate, engrasar el molde y poner en la base el papel de horno. Precalentar el horno a 180º. Para el bizcocho batir los huevos con los azúcares hasta obetener una crema montada. incorporar con cuidado la harina mezclada con la levadura, al final incorporar con cuidado la avellana y el chocolate rallado. Verter en el molde y cocer aprox. 35 minutos. dejar enfriar y cortar por la mitad horizontalmente.

Paso 2

Relleno: Preparar la gelatina según las indicaciones del paquete hidratandola en agua, disolver y mezclarlo

con el licor. Batir la nata con el azúcar y el azúcar avainillado hasta que este firme e incorporar con cuidado mezcla gelatina-licor. Rellenar la base inferior con 3/4 de la crema; poner la otra base encima y bañar con el licor. Cubrir con la Crema restante y adornar a gusto con las avellanas.