



Atelier de Cocina

TARTA SAN MARCOS



Ingredientes:

Bizcocho genovés:

5 huevos
150 grs. de harina
150 grs. de azúcar

Nata montada:

300 grs. nata
80 grs. azúcar

Almíbar:

200 grs. agua
100 grs. azúcar
Licor para aromatizar (Kirsch, Cointreau, etc.)

Trufa:

100 grs. de chocolate fondant
200 grs. nata

Baño de yemas:

6 yemas
105 grs. azúcar
35 grs. agua



Atelier de Cocina

Elaboración:

Genovés: Separar las claras de las yemas. Montar las claras a punto de nieve e incorporar el azúcar batiendo hasta que se disuelva perfectamente. Añadir las yemas y, por último, la harina tamizada.

Mezclar con cuchara de madera. Extender esta masa en plancha sobre una bandeja de horno con silicona. Hornear a 180 ° durante 10 minutos.

Trufa: Calentar la nata (sin que llegue a hervir), retirar del fuego y añadir el chocolate para que se funda, integrándolo bien. Pasarlo a un bol y dejar enfriar en nevera. Montar con varillas.

Nata montada: Montar la nata fría con el azúcar hasta que esté bien firme.

Baño de yemas: Hacer un almíbar a punto de hebra gruesa y verter en él las yemas batidas ligeramente y coladas. Dejar hervir 1 minuto hasta que espese, sin dejar de remover con cuchara de palo. Dejar enfriar.

Almíbar: Hervir el agua y el azúcar hasta que ésta se disuelva. Enfriar y añadir el licor.

Montaje o presentación:

Cortar el bizcocho genovés en tres bandas iguales. Empapar con el almíbar. Intercalar plancha de genovés, trufa, genovés, nata, genovés y, finalmente, napar con el baño de yema. Se puede decorar con un poco de nata montada y trufa o quemar el baño de yema, espolvoreando previamente con azúcar glase.