# RecetaKA

## **TARTA SAN MARCOS**

**Ingredientes para 4 personas:** 6 bizcochos de soletilla / azúcar moreno para caramelizar / 2 moras / 2 arándanos / 2 cogollitos de menta **Para la crema de yema**: 125 ml de leche / 25 g de azúcar moreno / 3 yemas / 3 g de harina de maíz / 3 g de mantequilla

Para el chantilly: 250 ml de nata para montar / 50 g de azúcar / 1/2 vaina

de vainilla

Para el jarabe: 50 g de azúcar / 50 ml de agua / 1/2 chupito de whisky









#### Elaboración:

#### Preparación del Jarabe:

- 1. Calentar el agua y el azúcar. Cuando el azúcar se disuelva agregar el whisky. Dejar que se evapore y apagar el fuego Preparación de la Crema de Yema:
- 1. Mezclar la harina de maíz, las yemas y el azúcar moreno. Batir con una varilla.
- 2. Poner a calentar la leche y cuando rompa a hervir, verter la mezcla. Remover hasta que se espese y apagar. Colar la crema

### Preparación del Chantilly:

- 1. Infusionar la nata con el azúcar y la vainilla. Tapar con film transparente.
- 2. Enfriar el chantilly, la crema de yema y el jarabe en el frigorífico un mínimo de 2 horas
- 3. Montar el chantilly con una batidora de varillas
- 4. Empapar los bizcochos de soletilla con el jarabe
- 5. Preparar dos tartas alternando bizcocho y chantilly
- 6. Cubrir el último bizcocho con una capa de crema de yema. Espolvorear bien con azúcar y caramelizarla
- 7. Decorar con unas hojitas de menta, unas moras y arándanos



