

Royale (Tarta alsaciana)

Tipo de plato: Masas y Postres · Subtipo: Rellenos · Procedencia: Mesacamilla · Autor: Gran Canaria

INGREDIENTES

0

120 gr Azúcar — 100 gr. receta original

4 Huevos — 3 receta original

400 gr Nata — líquida (RO 125 gr).

0,50 vaina/s Vainilla

ELABORACIÓN

Ponemos a infundonar la vaina de vainilla en la nata en frío, 24 horas, o calentamos la nata hasta el punto de ebullición, raspamos la vaina y vaina y semillas a la nata, filmar y dejar reposar mínimo 10 minutos. Mezclamos azúcar con los huevos, colamos la nata y la añadimos a los huevos con el azúcar.