

Tarta whisky

Tipo de plato: Masas y Postres · Subtipo: Tartas · Procedencia: Mesacamilla · Autor: Varios

INGREDIENTES

0	
	Coca magdalena
Almíbar	
50 gr	Whisky
150 gr	Agua
150 gr	Azúcar
Cobertura	
2	Huevos
250 gr	Azúcar
250 gr	Agua
4	Gelatina en hojas
	Azúcar — para espolvorear y quemar
5	Yema de huevo
Crema	
4	Huevos
600 gr	Nata
100 gr	Whisky
2 hoja/s	Gelatina en hojas
80 gr	Leche
150 gr	Azúcar
Relleno bordes	
3	Claros de huevo
	Macadamias

ELABORACIÓN

Receta adaptada y fotos por Can Gonella.

Primero se hace la coca magdalena, para que quede no quede demasiado alto haremos un bizcocho de tres huevos, 90 gr. de azúcar y 45 de harina. También lo podemos sustituir por cualquier bizcocho.

Para conseguir el efecto deseado el diámetro del molde del bizcocho debe ser dos centímetros inferior al que utilizaremos para terminar la tarta.

Almíbar

Poniendo en el vaso de la thermomix el agua y el azúcar, programamos 10 m. 100° vl 2, una vez haya terminado añadir el whisky y mezclar. Se puede hacer perfectamente en el fuego. Dejamos enfriar el bizcocho y una vez frío lo emborrachamos bien con el almíbar por las dos caras.

Crema

Se pone la gelatina en remojo en medio vaso de leche.

Ponemos la mariposa en las cuchillas y vertemos la leche, las yemas y 50 gr. de azúcar, y programamos 5 m. 90° vl. 3 ½ a continuación, le añadimos el whisky y la gelatina, batimos 2 segundos a vl 2 para emulsionarlo todo.

Lo dejamos templar.

Se monta la nata con 50 gr. del azúcar y se añade a la mezcla anterior.

Se montan las claras a punto de nieve con 50 gr de azúcar y también se le añade.

Se mezcla todo bien con movimientos envolventes para que no se nos baje. Vertemos este preparado, en el molde dos centímetros inferior y lo congelamos.

Una vez congelado ponemos el bizcocho emborrachado en el molde más grande, encima la crema ya congelada. Nos quedarán los bordes de la tarta sin rellenar.

Relleno bordes

Montamos las claras a punto de nieve con un poco de azúcar y les añadimos las macadamias a trocitos. Y llenamos los bordes y al congelador.

Cobertura

Ponemos la mariposa en las cuchillas y echamos todos los ingredientes de la cobertura menos la gelatina, que la pondremos en remojo con agua fría, programamos 5 m 90° vl. 3 ½ y cuando este caliente, le añadimos la gelatina remojada?dejar templar y echársela por encima a la tarta.

Congelamos la tarta. Antes de servirla la espolvoreamos con azúcar glass y lo quemamos con un soplete.