

Tarta albaricoques datiles y nueces

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

INGREDIENTES

0

Coca magdalena — (cualquier bizcocho)

100 ml Agua — para calar el bizcocho

100 gr Azúcar — para calar el bizcocho

Yema pastelera

Albaricoques (damascos) — secos

Dátiles — sin huesos

Nueces

Almendras — en granillo

Brillo tartas — o gelatina manzana

ELABORACIÓN

Dar al bizcocho dos cortes poner la parte de abajo sobre una bandeja calar con el jarabe que tendremos preparados y rellenar de yema pastelera.

Poner el segundo disco de bizcocho encima de la yema y actuar de la misma forma calar y rellenar de yema pastelera.

Colocar encima de la yema el tercer y último disco de bizcocho, calar este.

Cubrir enteramente toda la superficie y lados de la tarta de yema pastelera dar por los cantos encima de la yema granillo de almendra ya tostado.

Encima de la yema colocar albaricoques dátiles y nueces de la forma que se quiera y sobre ellos dar una fina capa de gelatina de manzana.

Decorar con algún motivo navideño.