

Tarta almendras

Tipo de plato: Masas y Postres | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: minutos |
Dificultad:

INGREDIENTES

0

Mousse almendra (Tarta almendras)

Compota albaricoques (Tarta almendras)

Bizcocho pistacho (Tarta almendras)

Orejones - para decorar

ELABORACIÓN

Fotos paso a paso Can Gonella. La compota de albaricoques tiene que estar congelada. Como verán está montado en un molde de semiesfera, al ser de esta forma se monta al revés. O sea: Colocamos en el fondo del molde la mousse de almendras, el disco de compota de albaricoques más pequeño otra vez mousse de almendra (se me olvidó hacer esta foto, para que se vea el efecto vuelvo a poner la primera foto), el disco de compota más grande, otra vez mousse y por último el bizcocho de pistachos. Se congela todo y se desmolda congelado para decorar dándole la vuelta. El corte de la tarta de Gran Canaria

Ya se que les parece liosa, pero en realidad no lo es. AHhhh y está bañada con el Brillo Tartas. Con la misma receta de la tarta de Mousse de almendra, ponemos en el fondo un poco de compota de albaricoque y encima la mousse de almendra, si nos queda bizcocho lo cortamos muy pequeño y lo ponemos encima o como en este caso, un trozo de orejón y un pistachito.