

Tarta whisky

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

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 Claras 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.

Tarta whisky - 2

Ponemos la mariposa en las cuchillas y vertemos la leche, las yemas y 50 gr. de azúcar, y programamos 5 m. 90º 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 90º 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.