

Tarta yemas

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

INGREDIENTES

0

Coca magdalena

Yema pastelera

Brillo tartas - ó gelatina manzanas

Emborachar bizcocho

Azúcar

Agua

Brandy

ELABORACIÓN

Esta tarta es un bizcocho con dos cortes dados calado con azúcar agua y brandy.

Va rellena en las dos capas por yema pastelera cubierta enteramente por yema pastelera los claveles están hechos de trozos de guindas rojas y para que tenga ese brillo espectacular se baña por todos lados con gelatina de manzana.