

Tarta albaricoques datiles y nueces

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

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.