

Tarta de mascarpone y yema tostada

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

INGREDIENTES

0

2 Bizcochos genoveses (tarta mascarpone)

Almíbar para los bizcochos (tarta mascarpone)

Crema mascarpone (tarta mascarpone)

Crema Yemas (tarta mascarpone)

500 gr Nata - montada

Azúcar

ELABORACIÓN

Remoja un bizcocho con la mitad del almíbar, pon la crema de mascarpone y repártela por todo el bizcocho, cubre con el otro bizcocho y empápalo con el resto del almíbar.

Vierte la crema de yemas por encima y resérvala en la nevera.

Un poco antes de comer, espolvorea abundantemente con azúcar por encima y quema con el soplete y por último monta la nata y pon azúcar a gusto y adorna la tarta.