

Receta de Tarta al Whisky Casera

31 Mayo 2017



Buenos días a tod@s, para hoy que celebramos el día de nuestra Región "**Castilla la Mancha**", he pensado dejaros esta riquísima receta de **Tarta al Whisky Casera**, es un postre que solemos pedir mucho en los Restaurantes pero ahora que os dejo la receta, espero que la preparéis en casa.

¡¡¡¡Feliz Día de Castilla la Mancha a tod@s nuestros seguidor@s!!!!

Ingredientes

- Bizcochos de soletilla o sobaos (sobre 150grs)
- Azúcar (50grs)
- Whisky (60ml)
- Agua (10ml)
- Leche condensada (150grs)
- Queso en crema tipo Philadelphia (150grs)
- Nata para montar fría (250ml)
- Esencia de vainilla (una vaina o una cucharada)
- Yemas de huevo (cuatro)
- Azúcar (mismo peso que las yemas)
- Agua (mismo peso que las yemas)
- Gelatina (una hoja)
- Almendra fileteada, nata o crocanti para decorar

Modo de Preparación

1. Forrar un molde con papel de horno o film de plástico para que sea más fácil desmoldarla, cubrir todo el fondo con los bizcochos o sobaos
2. Hacer el almíbar echando el agua , el azúcar y la mitad del whisky en un cazo y poner al fuego hasta que hierva unos diez minutos
3. Emborrachar generosamente el bizcocho con el almíbar
4. Montar la nata en un bol grande y aparte en otro bol, batir la leche condensada con el queso, la vainilla y el resto del whisky
5. Volcar esta mezcla sobre la nata montada poco a poco y mezclando suavemente
6. Echar la crema sobre el bizcocho, tapar el molde y meterlo en el congelador varias horas hasta que esté firme
7. Remojar la hoja de gelatina en un vaso de agua fría

Tarta al Whisky Casera

Publicado en Mis Recetas Caseras (<https://www.misrecetascaseras.com>)

8. Preparar un almíbar con el agua y el azúcar del mismo peso que las yemas y hervir hasta que espese ligeramente sin coger color, meter la gelatina escurrida dentro del almíbar
 9. Batir las yemas en un bol y verter encima del almíbar en forma de hilo batiendo con unas varillas sin parar
 10. Sacar la tarta del congelador y esparcir por encima la crema de yemas y volver a congelar bien tapada
 11. Sacar 20 minutos antes de servir, desmoldar y espolvorear con azúcar y quemarlo con un soplete de cocina para que quede acaramelada
 12. Decorar los bordes con almendra, crocanti y nata
 13. Servir fresquita y....buen provecho!!!
-