

## 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!!!
-