

Tarta San Marcos

tarta de **yema tostada**



Dedicación : 45 minutos

Cantidad : 8 - 16 raciones

Para el bizcocho genovés o plancha:

- 4 huevos
- 80 g de azúcar
- 70 g de harina de repostería
- 16 g levadura química (Royal) Polvo de hornear

Un molde rectangular de 20 x 30 cms



Ingredientes:

Para la yema tostada:

- 4 yemas de huevo batidas
- 200 g de azúcar
- 15 g de maizena
- 60 ml de agua
- 1/2 cucharada de esencia de vainilla

Para el relleno (nata y chocolate):

- 400 ml de nata para montar (crema de leche)
- 40 g queso crema "Mascarpone" o Philadelphia
- 80 g de azúcar en polvo
- 2 cdas de Cacao puro en polvo desgrasado
- Una cucharadita de esencia de vainilla

Para el almíbar:

- 130 ml de agua
- 50 g de azúcar + 30 ml de licor (opcional)

- 1** Lo primero que preparamos es la **crema de yema tostada**. Tapamos con film transparente arrimándolo bien a la crema para que no endurezca la parte superior y lo guardamos en la nevera hasta que esté completamente fría, un mínimo de 2 horas.
- 2** Preparamos el **bizcocho plancha**: Separamos las claras de las yemas en boles separados. Batimos las claras a punto de nieve y casi al final le añadimos una cdita de azúcar. En el bol de las yemas echamos el azúcar y batimos hasta que haga espuma. Ponemos la harina mezclada con levadura con un colador. Añadimos las claras también. Vertemos en el molde. Horneamos a 180°C durante unos 12-15 minutos.
- 3** Mientras **montamos la nata** de batir (crema de leche) durante unos 4 minutos, añadimos el azúcar poco a poco, el queso crema y continuamos batiendo otros 3-4 minutos más. En este punto quitamos el bizcocho del horno y dejamos enfriar, mientras tanto hacemos la **crema de trufa** dividimos la nata montada y en una de ellas añadimos el cacao en polvo, mezclamos y reservamos ambas en la nevera.
- 4** Justo antes de montar la tarta **prepararemos el almíbar**: Ponemos un cazo al fuego, echamos el agua, el licor y el azúcar y cuando rompa a hervir, removemos para que se mezclen, bajamos el fuego a la mitad y cocinamos durante unos 6-8 minutos.

Montaje de la tarta:

- 5** Mientras tanto cogemos el **bizcocho plancha**, lo soltamos del papel y lo cortamos en tres trozos iguales. Para que sean exactos ponemos uno sobre el otro y recortamos los laterales en conjunto. En la fuente donde vamos a servir la tarta colocamos el primer bizcocho y ponemos a su alrededor papel de hornear o papel de aluminio.
- 6** Retiramos del fuego el almíbar y **mojamos con el almíbar** la primera base de bizcocho. Ponemos una capa de **nata montada** con ayuda de una manga pastelera o una bolsa a la que cortamos una de las puntas. Reservamos una parte para la decoración. Colocamos otra plancha de bizcocho, mojamos y ponemos otra capa de **crema de trufa**. Colocamos la última plancha de bizcocho y repartimos la **crema de yema**. Extendemos una capa fina. Con un soplete doméstico **tostamos la capa de yema** hasta que tome un ligero color tostado.
- 7** **Dejamos enfriar una o dos horas en el congelador** para que tome cuerpo la tarta. Repasamos el corte y alisamos los laterales. Pinchamos unos palillos a lo ancho de la tarta para que el plástico no se pegue y tapamos con un film plástico. **Dejamos reposar en la nevera hasta la hora de servir.**