

MIS RECETAS

Tarta de Fresas con nata



INGREDIENTES

Para el Bizcocho Genovés

4 huevos

120 g de azúcar

120 g de harina floja

1 pellizco de sal

Mantequilla y harina o spray antiadherente para engrasar el molde

Para el Almíbar

100 ml agua

1 cucharadita de zumo de limón

100 g de azúcar

Un chorrito de licor (opcional). A mi me gusta utilizar Brandy o Cointreau que le van muy bien a las fresas.

Para el montaje de la tarta

250 ml de nata montada (podéis hacerla vosotros o comprarla de pastelería)

Fresas

La Habitación de Alexandra

MODO DE PREPARACIÓN	
Bizcocho Genovés (con o sin Thermomix)	
1.	<i>Precalentamos el horno a 180° y engrasamos el molde. Yo utilizo 3 moldes redondos de 7" y divido la masa entre los tres, así hago las tres capas de bizcocho que necesito sin necesidad de cortarlo.</i>
2.	<i>Ponemos la mariposa en las cuchillas, vertemos en el vaso los huevos y el azúcar y programamos 6 minutos, 37°, velocidad 4.</i>
3.	<i>Cuando termine el tiempo programado volvemos a programar 6 minutos, velocidad 4, omitiendo programar temperatura en esta ocasión.</i>
4.	<i>Añadimos la harina y la sal alrededor de la mariposa y programamos 4 segundos, velocidad 3. Retiramos la mariposa y terminamos de volver la mezcla suavemente con una espátula.</i>
5.	<i>Vertemos la masa en el molde o los moldes previamente engrasados, levantas un poquito el molde y lo dejáis caer con cuidado sobre la encimara un par de veces para que la masa se asiente bien y se quiten las burbujas, y horneamos. Si, como yo, usáis tres moldes tardará unos 10 minutos (dependiendo del horno, el mío a veces incluso menos).</i>
6.	<i>Mientras se hornea el bizcocho preparamos el almíbar</i>
NOTA:	<i>Para hacerlo con Kitchen Aid o similar, deberéis montar los huevos con el azúcar a velocidad máxima unos 10 minutos, dependiendo de la potencia. También lo podéis hacer a mano con unas varillas y mucha paciencia. La mezcla debe triplicar su volumen y alcanzar el punto de cinta*.</i>
	<i>* Batir a punto de cinta (monter au ruban, en francés) hace referencia al batido de las yemas de huevo combinadas con el azúcar durante un tiempo prolongada hasta conseguir un cambio de consistencia y de color. Las yemas se tornan más blanquecinas y el punto de cinta se obtiene cuando la mezcla está lisa y al levantar la varilla o con una cuchara coger parte de la mezcla y dejarla caer, cae de forma uniforme y fluida como si fuera una cinta.</i>
	<i>En el caso de hacerlo con Kitchen Aid o a mano, deberéis tamizar la harina antes de incorporarla a la mezcla.</i>

La Habitación de Alexandra

Almíbar	
1.	<i>En un cazo vertéis el agua y el azúcar y lo lleváis a ebullición. Dejamos hervir durante un par de minutos removiendo con unas varillas para que se disuelva bien el azúcar.</i>
2.	<i>Añadimos el zumo de limón y el licor (opcional). La cantidad de licor depende de lo que os guste. A mí no me gusta que sepa a alcohol y además va a comer Alexandra de la tarta, así que le añado muy poquito para dar sabor nada más y lo que hago es añadirlo antes de retirar el almíbar del fuego y dejarlo hervir un minuto más para que evapore el alcohol.</i>
3.	<i>Retiramos del fuego y dejamos enfriar.</i>
NOTA:	<i>Si decidís utilizar Cointreau os recomiendo utilizar zumo de naranja en lugar de zumo de limón. Así potenciaréis más el sabor a naranja que le va perfecto a las fresas.</i>
Montaje de la tarta	
1.	<i>En una base para tartas ponemos un puntito de nata y colocamos la primera base de bizcocho. La nata hará que no se deslice por la base o plato. Yo utilizo la base giratoria de Ikea para montar la tarta. Luego la paso a un pie de tarta o plato.</i>
2.	<i>Con ayuda de un pincel de silicona, pincelamos con el almíbar el bizcocho, sed generosos pero sin pasaros. Tiene que quedar húmedo pero no chorrear.</i>
3.	<i>Ahora cubrimos de nata con la ayuda de una espátula y alisamos. Colocamos la siguiente base de bizcocho y repetimos todo el proceso (almíbar y nata).</i>
4.	<i>Por último colocamos la última capa de bizcocho. Cubrimos bien con la nata tanto la parte superior como los laterales y retiramos el exceso con ayuda de la espátula de pastelero o espátula ballena. A mí no me gusta cubrir totalmente los laterales, prefiero hacerla tipo naked cake. Pero podéis cubrirla completamente con la nata o decorarla con manga pastelera.</i>
5.	<i>Por último decoramos con las fresas y las pincelamos con un poquito de almíbar para que queden brillantes.</i>
NOTA:	<i>Esta tarta está muchísimo más rica de un día para otro, así que os recomiendo prepararla el día antes al que tengáis pensado consumirla. Guardadla en la nevera y sacadla un par de horas antes de servirla (menos tiempo si hace calor en casa) para que se atempere.</i>