



<https://www.mepillasquisando.com>



## TARTA DE SAN MARCOS



INGREDIENTES			
BIZCOCHO	NATA TRUFADA	YEMA TOSTADA	ALMÍBAR
4 Huevos. 200 gr. De Azúcar glas. 200 gr. De Harina. 1 Pizca de Sal. 110 ml. De Nata líquida. 1 cc. De Levadura química. 70 gr. De mantequilla.	550 ml. De Nata. 160 gr. De Azúcar. 25 gr. De Cacao en polvo.	4 Yemas. 170 gr. De Azúcar. 20 gr. De Maicena.	125 ml. De Agua. 50 gr. De Azúcar. 15 cl. De Ron añejo.

### ELABORACIÓN:

**Para el bizcocho.** En un bol batimos los huevos con el azúcar glas, la nata y la sal. Colamos la harina y la levadura y mezclamos suavemente. Añadimos la mantequilla derretida y volvemos a mezclar bien. Echamos esta mezcla en un molde apto para horno y engrasado. Pre calentamos el horno a 150° y metemos el molde horneándolo durante 45 minutos. Hecho, desmoldamos y dejamos enfriar.

**Para la trufa.** En un bol montamos la nata y el azúcar. Dividimos en dos partes y a una le incorporamos el cacao, mezclando muy bien. Reservamos en el frigorífico.

**Para la Yema tostada.** Ponemos un cazo con agua al fuego junto con 150 gr. de azúcar. Hasta conseguir un almíbar. Batimos las yemas con la maicena y añadimos al almíbar aún caliente, poco a poco en un chorrito, sin dejar de batir. Una vez todo junto ponemos nuevamente al fuego hasta que espese. Dejamos enfriar tapado con plástico film.

**Para montar.** Cortamos el bizcocho en tres discos y los mojamos con el ron. Ponemos la trufa sobre el primer disco. Encima del segundo disco ponemos la nata que dividimos en dos y sobre el tercer disco lo cubrimos con la yema, espolvoreamos los 20 gramos que reservamos de las yemas y lo flambeamos con un soplete de cocina o con un quemador de cocina. Reservamos en el frigorífico al menos 4 horas. Servimos fría.

<https://www.mepillasquisando.com>