

Tarta Reina de Saba

tarta Reina de Saba

con las zarpas
en la masa



Elementos del invento:

para el bizcocho

- 115 gr de chocolate postres
- 2 cucharadas de ron
- 115 gr de mantequilla
- 115 gr de azúcar glass
- 3 huevos
- 60 gr de almendra molida

- 60 gr de harina

- 1 / 2 cucharadita de levadura

para el glaseado:

- 50 gr de chocolate postres
- 1 cucharadita de ron
- 50 gr de mantequilla

Elaboración de los elementos:

Bizcocho:

Fundimos en una olla la mantequilla junto con el chocolate, dejamos templar.

Separamos las yemas de las claras. Montamos las claras de huevo y reservamos. Batimos las yemas junto con el azúcar glass hasta que tripliquen su volumen. Añadimos el ron, seguimos batiendo. Añadimos la almendra molida, la harina y la levadura, seguimos batiendo. Por último, añadimos las claras de huevo montadas con movimientos envolventes.

Horneamos a 180° durante 30 minutos.

Glaseado:

Fundimos el chocolate junto con la mantequilla y la cucharadita de ron. Dejamos templar.

Bañamos nuestro bizcocho con el glaseado.

Ale, a disfrutar!!!

<http://conlaszarpasenlamasa.cultura-libre.net>