

Tarta de nata y fresas



Elementos del invento:

para el bizcocho:

- 3 huevos
- 1 yogur natural
- 1 medida de yogur de aceite de girasol
- 2 medidas de yogur de azúcar
- 3 medidas de yogur de harina
- 1 sobre de levadura en polvo

para el relleno y la cobertura:

- 1 kg de fresas
- 1 litro de nata para montar
- 2 sobres de estabilizante para nata
- 30 gr de azúcar
- 100 gr de almendras laminadas

Elaboración de los elementos:

La vispera hacemos el típico bizcocho de yogur. Mezclamos los huevos con el yogur, el azúcar, el aceite de girasol, la harina y la levadura. Lo horneamos a 180° durante 30-35 minutos. Y dejamos que se enfríe.

Al día siguiente por la mañana dividimos horizontalmente el bizcocho en tres partes. Reservamos.

Limpiamos las fresas y las partimos por la mitad, salvo media docena que reservaremos para decorar.

Montamos la nata junto con 30 gr de azúcar.

Sobre el primer disco de bizcocho repartimos la mitad de las fresas que hemos dividido por la mitad. Encima de las fresas extendemos una cuarta parte de la nata montada. Colocamos encima el segundo disco y repartimos el resto de las fresas y otra cuarta parte de la nata montada. Finalmente tapamos con el último disco de bizcocho.

Repartimos el resto de la nata, salvo medio vaso aproximadamente, tapando la tarta por arriba y los laterales.

Con la ayuda de una manga pastelera decoramos con seis pompones de nata la tarta y encima colocamos las seis fresas enteras.

Repartimos las almendras fileteadas por el lateral de la tarta y refrigeramos.

Ale, a disfrutar!!!

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