

RECETA BIZCOCHO PARA TARTAS

Ingredientes para un molde de unos 20-23 cm:

140 gr. de harina de repostería
10 gr. de almidón de maíz (Maicena)
6 huevos L
150 gr. de azúcar
1/5 cucharadita de cremor tártaro (se puede sustituir por vinagre, o zumo de limón)
1/2 cucharadita de aroma de vainilla

Elaboración bizcocho genovés perfecto para tartas

Precalentar el horno a 180°C.
Preparar el molde forrando el fondo con papel sulfurizado y engrasando las paredes con aceite y un poco de harina.
Separar las yemas de las claras de los 6 huevos. Reservar las claras aparte.
Tamizar como mínimo tres veces la harina de repostería con la maicena. Reservar.

En un recipiente grande, batir con ayuda de una batidora de varillas el azúcar con las yemas de los huevos, unos 5-10 minutos, hasta que quede muy esponjoso.
Añadir la vainilla y batir un poco más.
Batir las claras con el cremor tártaro o el vinagre o limón hasta alcanzar el punto de nieve.

Echar un par de cucharadas de la mezcla de harinas y una de claras montadas a la masa de yemas y azúcar. Mezclar con suavidad, con movimientos envolventes.
Continuar hasta terminar la harina, y finalmente añadir el resto de las claras montadas. Procurar seguir siempre movimientos envolventes.

Llevar al molde, distribuyendo bien la masa, igualando la parte superior.
Hornear a media altura sobre una rejilla, durante unos 30-35 minutos.
La masa debe haber crecido bastante, comprobar el punto pinchando un palillo en el centro.
Dejar enfriar unos minutos fuera del horno. Pasar un cuchillo por los bordes con cuidado, desmoldar y colocar boca abajo sobre una rejilla hasta que se enfríe por completo.

Para la cobertura:

***Frosting:**

Ingredientes:

350 gr. de azúcar
120 gr. mantequilla a temperatura ambiente
400 gr. queso untar
1 cta. postre vainilla

Elaboración:

Hacer el azúcar glas, 1 min. vel. 10. Dejar enfriar el vaso un poquito. Añadir la mantequilla, y batir 3 min. vel.3.
Añadir el queso y vainilla y mezclar 30 seg. vel.3. terminar de envolver, hasta que esté bien integrado. Llevar a la nevera unas horas.
Cortar cada disco en dos, rellenar a capas y cubrir con el resto del frosting.
Congela perfectamente.