Tarta de San Marcos

Provincia

León

Ingredientes

(para 4-6 personas)

Para la elaboración del bizcocho:

- 3 huevos.
- El peso de los 3 huevos en azúcar.
- El peso de 2 huevos en harina.
- 100 gr de mantequilla.
- Mantequilla para untar el molde.
- 2 cucharadas soperas de harina para espolvorear el molde.
- Un pellizco de sal.

Para la elaboración del relleno:

- 3 huevos.
- El peso de los 3 huevos en azúcar.
- Nata.

Elaboración

Se separan las yemas de las claras. Éstas se ponen en un bol con un pellizco de sal y se baten a punto de nieve muy firme. Se les añade, una vez montadas, las yemas y después el azúcar. Se remueve sin parar durante unos 10 minutos, después de los cuales se agrega la harina, cucharada a cucharada, y al final, la mantequilla derretida. Se pone en un molde redondeado previamente untado de mantequilla y espolvoreado de harina.

Se mete a horno suave durante 45 minutos. Una vez fuera del horno y ya frío, se puede rellenar al gusto.

Para la elaboración del relleno, con un cuchillo se hace un corte muy poco profundo (1 cm) a media altura alrededor de toda la tarta. Se pasa un hilo de coser por la raja, se cruzan los rabos y se tira suavemente. Así quedará perfectamente cortada la tarta en dos mitades. Se separan las dos mitades y se unta de nata y se vuelven a juntar las dos mitades. Se unta más ligeramente ésta con el resto de la nata y se decora la base.

Por otra parte, en un cazo se pone al fuego el azúcar con unas cucharadas de agua. Se pone a hervir a fuego mediano. Cuando rompe el hervor, se echa medio vaso de agua y se hace el almíbar. Cuando el almíbar esté tibio (nunca caliente), se mezcla con las yemas poco a poco, moviendo para que se consiga una mezcla muy uniforme. Se retira del fuego y se deja enfriar un poco. Una vez templado con una brocha plana se unta toda la cara de arriba de la tarta.

Por encima se decora con nata en forma de avellanitas.

Copyright © 2021 Junta de Castilla y León - Consejería de Cultura y Turismo