

## Tarta al Whisky



## Ingredientes

Gelatina sin sabor: 1 Sobre

Almibar: c/n

Bizcocho: 1 Unidad

Leche Condensada: 100 grs

Nata semi-montada: 200 grs

Vainilla: 1 Vaina

Agua: 100 Mililitros
Azucar: 100 grs

Yemas: 4 Unidades

Maní: c/n

Queso Crema: 100 grs Whisky: 30 Mililitros

## Preparación de la Receta

- Cortamos discos de bizcocho del tamaño de la base de 4 vasos chatos
- Mojamos con el almíbar mezclado con el whisky.
- Hacemos una crema con la leche condensada, el queso crema, la nata, la vainilla y el whisky
- Agregamos el crocante, llenamos los vasitos y congelamos.
- Hacemos un almíbar espeso, sin que tome color
- · Añadimos a las yemas y batimos
- Agregamos la *gelatina* previamente hidratada.
- Retiramos los vasitos del congelador, bañamos con la yema, mojamos con whisky y espolvoreamos con azúcar
- ¡Prendemos fuego, hacemos show y servimos!

Consulta la receta original en https://elgourmet.com/recetas/tarta-al-wisky