

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>