Tarta Mojito



Ingredientes

Almíbar

Azucar: 100 grs
Agua: 200 cc
Menta: 1 Manojo
Ron: 20 miliitros

Bizcocho

Azúcar moreno: 120 grs
Huevos: 4 Unidades
Harina de reposteria: 120 grs
Lima para su ralladura: 3 Unidades
Sal: 1 Pizca
Vainilla: 1 Vaina

Frosting

Leche Condensada: 100 grs
Lima para su ralladura: 1 unidad
Nata montada: 200 Ml
Queso Crema: 400 grs
Yogur griego natural: 100 grs

Glaseado

Azúcar Glas: 300 grs
Jugo De Lima: c/n

Terminación

Gominolas: c/n
Limas: c/n
Menta y hierba buena: c/n

Preparación de la Receta

Bizcocho

- Batir los huevos con el azúcar, la sal, la ralladura y la vaina de vainilla (con las semillas que tiene dentro).
- Añadir la *harina* con movimientos envolventes.
- Verter en un molde engrasado y enharinado.
- Cocinar en horno precalentado a 180 ºC durante 40 minutos o hasta pinchar y que salga el palito limpio.
- Dejamos enfriar.

Almíbar

- Poner todo en una olla hasta diluir el azúcar.
- El alcohol evaporará.
- Estando el *almíbar* caliente y el *bizcocho* frío, mojarlo.
- Dejar enfriar en la nevera y mientras, hacemos el frosting.

Frosting

- Batir el queso con la leche condensada, la ralladura y el yogurt y al final, cuando esté bien integrado todo, agregar la *nata* montada.

Glaseado

- Hacer el glaseado uniendo el azúcar con *jugo* de lima hasta que quede líquido pero con buena textura.

Terminación

- Retirar del frío el *bizcocho*.
- Bañar con el glaseado y decorar con el frosting.
- Terminar con hojas de *menta*, limas cortadas en gajos y gominolas.

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