

# Tarta Mojito



## Ingredientes

### Almíbar

**Azucar:** 100 grs  
**Menta:** 1 Manoj

**Agua:** 200 cc  
**Ron:** 20 miliitros

### Bizcocho

**Azúcar moreno:** 120 grs  
**Harina de reposteria:** 120 grs  
**Sal:** 1 Pizca

**Huevos:** 4 Unidades  
**Lima para su ralladura:** 3 Unidades  
**Vainilla:** 1 Vaina

### Frosting

**Leche Condensada:** 100 grs  
**Nata montada:** 200 MI  
**Yogur griego natural:** 100 grs

**Lima para su ralladura:** 1 unidad  
**Queso Crema:** 400 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 °C 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>