



OUR RECIPES

TARTA DE GALLETAS LOTUS Y CREMA DE ORUJO (CRISTINA FLOR)



INGREDIENTS:

Para el bizcocho molde de 18 ó 22cm de diámetro:

- 250gr de harina de repostería
- 10gr de levadura
- una pizca de sal
- 250gr de aceite de oliva virgen extra
- 180gr de azúcar blanco
- 4 huevos tamaño L
- 2 cucharadas de crema de galletas lotus
- 10 galletas lotus trituradas
- un vaso y medio de chupito de crema de licor de orujo

para la crema:

- 200gr queso philadelphia normal
- 160gr de mantequilla
- 200gr de azúcar glas
- 2 cucharadas de crema lotus

para bañar los bizcochos:

- un chorrito de crema de orujo

para decorar:

- galletas lotus trituradas

PREPARATION:

- 1) precalentar el horno a 180º
- 2) batir el azúcar con los huevos uno a uno
- 3) añadir el aceite y mezclar bien
- 4) añadir la crema de orujo
- 5) añadir la crema de lotus
- 6) tamizar la harina junto con la levadura y la sal
- 7) añadir la harina a la mezcla poco a poco
- 8) echar las galletas trituradas y mezclar con una lengua pastelera
- 9) llenar el molde y al horno 45-50 minutos o hasta que al pinchar con un palillo salga limpio
- 10) con el bizcocho en el horno preparamos la crema; con una batidora potente mezclar la mantequilla, el queso y el azúcar. aproximadamente 5 minutos a máxima potencia.
- 11) añadimos la crema de lotus y ponemos 3 minutos más a máxima potencia.
- 12) echamos la crema en una manga pastelera y dejamos en la nevera hasta media hora antes de montar la tarta
- 13) cuando el bizcocho esté preparado y cortado en rodajas de 1,5 o 2cm bañamos un poco las rodajas con crema de orujo
- 14) rellenamos con una capa abundante de crema y decoramos al gusto añadiendo más crema y las galletas trituradas
- 15) llevar a la nevera por un par de horas y ¡a disfrutar de esta maravilla!