



NUESTRAS RECETAS

TARTA DE CAFÉ, NUECES Y CREMA DE ORUJO PANIZO (ORUJOS PANIZO)



INGREDIENTES:

PARA EL BIZCOCHO

- 170 ml de aceite suave
- 100 gr. de azúcar blanco
- 100 gr. de azúcar moreno
- 3 huevos
- 180 gr. de harina
- 2 cucharaditas de levadura
- 1 cucharadita de aroma de vainilla
- 1 pizca de sal
- 1/4 de cucharadita de canela en polvo
- 3 cucharadas de café (3 de agua mezclada con 2 de café soluble)
- 100 gr. de nueces picadas

PARA LA CREMA

- 150 gr. de mantequilla a temperatura ambiente
- 300 gr. de queso crema
- 240 gr. de azúcar glass
- 4 cucharaditas de Crema de Orujo Panizo

PREPARACIÓN:

En un bol tamizamos la levadura, la harina, la canela y la sal. Preparamos el café y reservamos.

En otro bol, mezclamos el aceite suave y los dos tipos de azúcar con la ayuda de una batidora o unas varillas. Añadimos los huevos batidos, la harina y removemos para que la mezcla sea homogénea.

Después incorporamos el café y la vainilla, removemos y añadimos las nueces picadas procurando que quede bien repartidas por toda la masa.

A continuación, vertemos la masa en un molde previamente engrasado y lo introducimos en el horno precalentado a 180°C cerca de una hora, viendo cómo evoluciona en función de cómo sea nuestro horno.

Si al pinchar vemos que está bien hecho, lo sacamos y lo dejamos enfriar.

Para el almíbar, ponemos en un cazo agua con azúcar y lo ponemos a cocer hasta que éste se disuelva. Después lo retiramos y añadimos la Crema de Orujo Panizo.

Para la Crema, ponemos en un bol la mantequilla y el queso y batimos hasta obtener una crema, añadimos el azúcar glass tamizado y por último la Crema de Orujo Panizo. Después la metemos en el frigo para sea más consistente.

Finalmente, montamos nuestra tarta con la mitad del bizcocho, pincelado con almíbar, una capa de crema y la otra mitad del bizcocho, que volvemos a pincelar con almíbar. Terminamos cubriendo nuestra tarta con el resto de la crema.

******Como sugerencia, podéis probar a sustituir el café por Licor de Café Panizo y la Crema de Orujo por la Crema de Arroz con Leche Panizo. Seguro que estará buenísima.