



NUESTRAS RECETAS

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



INGREDIENTES:

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

- 250 gr de harina de repostería
- 10 gr de levadura
- Una pizca de sal
- 250 gr. de aceite de oliva virgen extra
- 180 gr. 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:

- 200 gr queso Philadelphia normal
- 160 gr de mantequilla
- 200 gr de azúcar glass
- 2 cucharadas de crema Lotus

Para bañar los bizcochos:

- un chorrito de Crema de Orujo Panizo

Para decorar:

-galletas Lotus trituradas

PREPARACIÓN:

- 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 Panizo
- 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!