



Loleta

Life, Market & Cooking



Tarta de vainilla (The ultimate vanilla layer cake)

- **Nivel de dificultad: Difícil**
- **Tiempo de preparación: 1 hora y 45 minutos**
- **Para 12 porciones**

Ingredientes:

- 200 grs mantequilla blanda 1,04 €
- 1/2 cucharadita de sal 0,01 €
- 375 grs azúcar glas 1,63 €
- 3 huevos a temperatura ambiente 0,34 €
- 3 yemas de huevo 0,34 €
- 1 cucharada de extracto de vainilla 0,20 €
- 275 grs de harina 0,16 €
- 2 cucharaditas de levadura en polvo 0,21 €
- 160 ml de leche templada 0,08 €
- 1/2 litro de nata 1,69 €
- 500 grs de fresas frescas 1,38 €
- 2 cucharaditas de esencia de vainilla transparente 0,30 €
- spray antiadherente o mantequilla para engrasar los moldes 0,20 €

Total: 7,58 € a dividir entre doce raciones generosas, **0,63 € por ración**. Espectacular para el precio que tienen los ingredientes, aunque no olvidéis que si lo que si que lleva es trabajo, dedicación y mucho cariño.

Utensilios:

- tres moldes de la misma medida para el bizcocho. En su defecto dos (si queréis una tarta de solo dos capas de bizcocho), o también sirve uno pero en ese caso tendréis que abrir el bizcocho por la mitad o en tres capas para rellenarlo después.
- unas varillas o una batidora eléctrica con varillas para montar la nata
- una batidora
- un cazo
- espátula de goma
- una cuchara de madera, boles, tablas de cortar, cuchillos.



Loleta

Life, Market & Cooking



Maridaje

Moscatel Naranja, de la bodega Málaga Virgen de la Axarquía malagueña. 100% uva moscatel Alejandría. Las cáscaras de las naranjas amargas o "cachorreñas". Vino dulce de licor para tomarse muy frío, entre 6º y 8º.

Preparación:

1. Calentar el horno a 170 grados.
2. Con una batidora eléctrica mezclar la mantequilla, la sal y el azúcar hasta que la mezcla esté casi blanca, muy esponjosa y el azúcar se haya disuelto.
3. Despacio añadir a la mezcla de mantequilla los huevos uno a uno mezclando con la batidora todo el tiempo a velocidad media y esperando a que se haya incorporado bien el primero para añadir el segundo y lo mismo con el tercero. Añadir las yemas y esperar a que se hayan incorporado bien a la mezcla. Añadir el extracto de vainilla y batir bien.
4. En un bol mezclar la harina y la levadura en polvo y tamizar dos veces para que se mezcle bien.
5. Engrasar bien los moldes para tenerlos preparados y apartar.
6. Añadir un tercio de la mezcla de la harina a la mezcla de los huevos y seguir batiendo a velocidad media con cuidado de que la harina no salpique. Esperar a que esté bien mezclado. Incorporar la mitad de la leche templada. Añadir otra parte de la harina y esperar a que la masa no tenga grumos. Añadir entonces el resto de la leche. Finalmente añadir el resto de la harina y mezclar bien.
7. Volcar la mezcla en el molde. Si vais a hacer un pastel como este, es decir relleno, yo os recomiendo que horneéis el bizcocho en tantos moldes como capas queráis. Este tiene tres capas de bizcocho. La razón es que es mucho más fácil montar la tarta si los bizcochos son varios que si hay que cortarlos por la mitad, incluso teniendo el cortador de bizcochos, ya que es muy probable que en el intento los bizcochos se desmiguen y pierdan firmeza. Si no tenéis dos o tres moldes iguales, podéis usar algún pirex apto para horno que tenga la misma medida. Pero si vais a animaros a hacer tartas, os recomiendo del todo que compréis tres moldes iguales, redondos, cuadrados o rectangulares, como queráis pero iguales, y lo agradeceréis. Para este tipo de tartas, no hace falta que os compréis moldes carísimos. Podéis comprarlos, por ejemplo, en las tiendas de los chinos: son muy





Loleta

Life, Market & Cooking



baratos y así los podréis reutilizar. Solo tenéis que tener en cuenta que hay que engrasarlos muy bien para que no se peguen (yo uso un aceite en spray que venden en las tiendas de utensilios de cocina que es muy práctico y no se desperdicia nada). Si aun así no pensáis comprarlos, en los supermercados venden moldes de usar y tirar que también podéis usar pero tendréis que engrasarlos muy bien.

Si se usa un solo molde, volcar toda la mezcla en el molde. Si se van a usar dos o tres moldes, hay que tener en cuenta que la mezcla hay que repartirla entre los tres. Cuando hayáis hecho esto varias veces, os saldrá a ojo, pero si no estáis seguros o es la primera vez, repartid con ayuda de un cucharón la masa a cucharadas, poniendo en cada molde el mismo número de cucharadas.

8. Hornear unos 20-30 minutos hasta que esté totalmente cocido: pasado este tiempo pincháis con una aguja o con la punta de un cuchillo, y si sale limpia es que ya está. Si sale manchada, es que aún le falta un poco. Dejadlo entonces 5 minutos más y volved a comprobar la cocción. El tiempo varía porque no todos los hornos son igual de potentes, no todos los moldes calientan igual y dependerá también de si usamos uno o varios moldes (si usáis uno solo el tiempo será de unos 30-40 minutos). Lo ideal es que pasados 20 minutos en el caso de que sean varios moldes, pinchéis para ver cómo va, y si usáis un solo molde, lo comprobéis a los 30 minutos.

Dejar enfriar en el molde durante unos 10 minutos antes de desmoldarlo. Colocarlo sobre una rejilla y dejar enfriar completamente (al menos una hora).

9. Mientras que el bizcocho se hornea, preparar un coulis con la fresas. Poner una par de cucharadas de azúcar, las fresas troceadas y un poco de agua en un cacillo Dejar hervir hasta que las fresas estén blandas. Pasar por la batidora hasta que no queden grumos y quede un líquido suave. Si no tenéis fresas, el coulis también se puede hacer con mermelada y un poco de agua y unas gotitas de zumo de limón. Normalmente el coulis se usa para poner por encima de una tarta de queso, de una panna cotta o de un mousse, pero a mi me gusta empapar los bizcochos con el mismo sabor del relleno. Lo normal es empaparlos simplemente con almíbar (agua con azúcar a partes iguales y se le da un hervor hasta que el azúcar está totalmente disuelta) o con almíbar con licor (en este caso se dice "emborrachar" el bizcocho). Pero yo nunca he entendido porqué desperdiciar una ocasión tan buena para darle más sabor a una tarta. Cuestión de gustos, así que animaos a usar un poco de leche con cacao, zumos...con medida.





Loleta

Life, Market & Cooking



10. Picar las fresas en láminas y colocarlas sobre un papel absorbente para que pierdan el agua que les sobra y no nos resbalen al usarlas en el relleno sobre la nata. Dejar 5 o 6 enteras para la presentación final.

11. Montar la nata con el azúcar con ayuda de una batidora con accesorio de varillas, y cuando esté a medio montar (espesa pero que se cae si se levanta la varilla), añadir una cucharada de extracto de vainilla transparente. Este extracto lo venden en tiendas especializadas y lo podéis encontrar también por internet en muchas tiendas (Los utensilios del chef, Alambique, Enjuliana...). El que yo uso es de la marca Wilton y la ventaja que tiene sobre el extracto de vainilla normal, es que no da color, respetando el color del relleno que vayamos a elegir. Si no lo encontráis podéis usar extracto de vainilla normal, que se encuentra en cualquier establecimiento, pero en este caso, la nata no os saldrá blanca sino con un ligero color crema.

12. Colocar en el plato donde se vaya a presentar la tarta una capa de bizcocho. Para el montaje es muy importante dejar la capa de bizcocho que haya quedado mejor para el final. Lo ideal es que todas las capas de bizcocho salgan perfectas, pero hay veces que no es así. No hay que preocuparse, la tarta quedará igual de espectacular si se deja la mejor parte para la última capa. Para demostrarlo y como muestra la foto, rompí la capa intermedia en trozos, y como veréis, en el resultado final no se nota nada.

13. Con ayuda de un pincel, ir mojando todo el bizcocho con el coulis caliente. Es importante que esté caliente porque de otro modo no penetrará en el bizcocho y se quedará en la superficie, lo que no ayudará a dar jugosidad al interior del bizcocho.

14. Una vez napado, cubrir con el chantillí (la nata montada con la vainilla).

15. Colocar una capa de fresas laminadas hasta que no quede ningún hueco sobre la nata.

16. Poner encima otra capa de bizcocho y volver a repetir los pasos 13, 14 y 15. Cubrir con la última capa de bizcocho.

17. Si ha quedado suficiente chantillí, podemos aprovecharlo para cubrir nuestra tarta y hacerla aún más irresistible. Comenzaremos a cubrir con ayuda de una espátula los lados con mucho cuidado, y retirando el exceso que vaya saliendo. Luego cubriremos la parte de arriba. Si se quiere, se puede usar una manga pastelera para decorarla. En este caso yo usé una boquilla del número 21 y fui haciendo rosas grandes. Para ello se coloca la manga pastelera a 90° sobre la tarta y apretando la manga pastelera, se va





Loleta

Life, Market & Cooking



girando la mano en el sentido de las agujas del reloj hasta completar una vuelta. En ese momento se deja de apretar la manga y se retira hacia arriba. Os prometo pronto un post fácil sobre el uso de la manga pastelera y de alguna boquilla.

18. Finalmente decorar con algunas fresas laminadas en la parte de abajo y colocar algunas enteras en la parte de arriba. El resultado es fantástico.

