

## Tarta borracha de los Padres Mínimos de Vera



### Ingredientes (para 4 personas)

#### Bizcocho:

8 huevos  
200gr de harina  
200gr de azúcar  
1 cucharada de postre de raspadura de limón

#### Relleno:

1 l. de leche  
165gr, de harina  
1 huevo  
1 rama de canela  
1 corteza de limón  
1 corteza de naranja  
300gr de cabello de ángel

#### Almíbar:

1/5 l. de agua  
1/4 l. de ron  
100 gr. de azúcar

#### Chocolate:

125 gr. de cobertura de chocolate  
100 gr. de azúcar glasé  
60 gr. de mantequilla  
4 cucharadas de agua

### Elaboración:

**Para el bizcocho:** Separar las claras de las yemas. Batir las claras a punto de nieve con la mitad de azúcar. Aparte, batir las yemas con el resto del azúcar hasta que aumente su volumen. Juntar estos dos preparados poco a poco y mezclar con una espátula de goma, sin llegar a batir. Poner este preparado en un molde para bizcocho (previamente untando con mantequilla y espolvoreado con harina) y meter en el horno a 180º durante 30 minutos.

**Para el relleno:** Cocer la leche con la corteza del limón y la naranja hasta que comience a hervir. Mezclar el huevo con el azúcar y la harina y añadir la leche, pasándola por un colador y batir bien. Poner a fuego lento y cuando esté frío incorporar el cabello de ángel.

**Para el almíbar:** Poner los ingredientes en un cazo, llevar todo a ebullición. Dejar enfriar.

**Para el chocolate:** Derretir el chocolate al baño maría, cuando esté añadir el azúcar glasé, seguir moviendo, y a continuación la mantequilla ablandada. Cuando este todo bien disuelto, retirar del fuego y regarlo con dos cucharadas de agua fría. Se deja un tiempo en el frigorífico para que se pueda cortar bien la tarta.

Partir el bizcocho en tres capas y calarlas con el almíbar. Entre las capas poner la crema de cabello de ángel. Volvemos a regar todo con el almíbar y el ron, y terminar cubriendo de chocolate.

**CENTRO DE GESTIÓN Y PROMOCIÓN TURÍSTICA**  
**Oficina Municipal de Turismo**  
**Excmo. Ayuntamiento de Vera**  
Plaza Mayor, s/n 06420 Vera (Almería)  
Telf. 950393142 / Fax 950393144  
turismo@vera.es

