



INGREDIENTES:

Para la Base:

- 30 Bizcochos de soletilla
- 100 gramos de leche fría
- 150 gramos de café fuerte

Para la crema de moka:

- 100 gramos de agua
- 350 gramos de azúcar

- 6 yemas de huevo
- un pellizco de sal
- 2 cucharadas de Nescafé
- 400 gramos de mantequilla a temperatura ambiente de varias horas fuera de la nevera.
- 1 molde desmontable de 24 cm
- con papel de hornear pillado en el fondo con el aro.

Para decorar:

- Almendra laminada o en crocanti o ambas.



ELABORACION:

Preparar la crema:

1. Poner el agua y el azúcar en el vaso para hacer el almíbar y **programar 6 minutos a temperatura 100 grados, velocidad 2.**
2. Añadir las yemas y la sal y **programar 5 minutos a temperatura 90 grados, velocidad 4.**
3. Mientras tanto, disolver el café soluble en un vasito con dos cucharadas soperas de agua tibia, disolverlo bien, verter en el vaso y **mezclar 10 segundos a velocidad 4.** Ha de quedar como una natilla.
4. Verter en un cuenco o en una manga pastelera Cerrada con una pinza y reservar en la nevera un buen rato (puede ser 20 ó 30 minutos) para que coja consistencia.
5. Preparar el molde y reservar.
6. Lavar el vaso y **poner la mariposa en las cuchillas.** Incorporar la mantequilla y **batir a velocidad 3,** hasta que la mantequilla tenga una consistencia de pomada.
7. **Con la máquina en marcha a velocidad 3,** ir echando por el bocal poco a poco la mezcla del café. **Seguir batiendo unos segundos más** , después de añadir todo el líquido, hasta que la crema quede montada y homogénea.

- 8.** Cubrir la base con los bizcochos y pintarlos con leche fría y seguidamente agregar la crema de moka y cubrirla con otra capa de bizcochos y pintarlos con café.

- 9.** Tapar la tarta con papel de film (papel transparente de cocina) y dejarla reposar en la nevera hasta que coja cuerpo.

- 10.** Desmoldar la tarta quitando el aro, cubrirla con las almendras y adornarla con la crema de moka restante, que tenemos en la nevera en la manga pastelera.

- 11.** Conservarla en la nevera hasta el momento de servirla.

Riquísima.

La imagen inferior no es mía, si no de la magnífica página de recetas de mytaste. Es que me gustó mucho.