



INGREDIENTES:

- 2 bases de bizcocho ó bizcochos de soletilla (Si hacemos el bizcocho estos son los ingredientes)

Bizcocho:

- 4 huevos
- 320 gramos de azúcar
- 190 gramos de aceite de girasol u oliva suave (a mi me gusta más)
- 190 gramos de leche
- 320 gramos de harina de repostería
- 1 sobre de levadura química de repostería Royal o El Canario
- 1 bote grande de melocotón en almíbar cortado a gajos finos



- zumo ½ limón
- 2 cucharadas licor (opcional) Grand Marnier o uno parecido
- 500 gramos de nata de montar. 70 gramos de queso de untar
- 150 gramos de azúcar
- 1 molde desmontable de 24 centímetros mantequilla y harina para el molde

Para decorar:

- Almendras fileteadas ligeramente tostadas



ELABORACION:

1. Lo primero pesar el azúcar en un cuenco y dejarla reservada.
2. Podemos en lugar de este bizcocho hacer las dos capas de bizcochos de soletilla, o también podemos hacer en lugar de este, el bizcocho genovés, que es más fino y queda también estupendo. Ambas cosas las empaparemos igual.
3. Si hacemos este bizcocho esta es su preparación (a mi me gusta hacerlo un día antes, si es el genovés, o los de soletilla no importa)

4. Engrasar y enharinar ligeramente un molde desmontable de 24 centímetros.

5. Precalentar el horno unos diez minutos antes a 180 grados con valor arriba y abajo (yo suelo poner en una rejilla debajo un recipiente con agua como si fuese un horno de vapor, para que el horno tenga humedad y todo salga más jugosito (lo hago siempre que horneo pan, bizcochos, magdalenas, etc)

6. **Colocar la mariposa en las cuchillas.** Poner en el vaso los huevos y el azúcar, y **programar 6 minutos, a temperatura 37 grados, velocidad 3 ½.**

7. Al término volver a **programar 6 minutos, velocidad 3 ½ sin pulsar el botón de la temperatura.**

8. Agregar el aceite y la leche y **mezclar 6 segundos, velocidad 2** e incorporar por ultimo, la harina y la levadura **y programar 15 segundos, velocidad 2.**

Terminar de envolver con la espátula y verter en el molde reservado.

Hornear durante 40 ó 50 minutos a 180 grados. (Siempre el tiempo dependerá de la potencia de nuestro horno)

Lo sacamos y lo dejamos enfriar antes de desmoldar.

9. Poner la nata en el congelador durante 8 ó 10 minutos antes de montarla. Lavamos muy bien el vaso de thermomix, y lo enfriamos triturando unos cubitos, y los tiramos,

ponemos la mariposa en las cuchillas

y echamos en el vaso el queso de untar, la nata, y procedemos a montarla,

sin programar tiempo, a velocidad 3 y medio casi 4,

hasta que la veamos montada, la vamos vigilando hasta que la veamos espesar, y vamos añadiendo los 150 gramos de azúcar reservada

por el bocal, con la máquina en marcha,

y parar cuando veamos que la nata va haciendo cerco, con cuidado de que no se nos corte, vale más parar un minuto antes que después (se puede parar y mirar, y después darle un poco más si la vemos que no está montada por eso no pasa nada) Sacar y reservar en la nevera.

10. Mezclar más de la mitad del almíbar del melocotón con el licor, y el zumo de limón, y mezclarlo bien (lo podemos **mezclar** en la Thermomix, todo a **velocidad 3 durante 15 segundos**).

Cuando el bizcocho esté frío, cortarlo por la mitad. Poner la mitad del bizcocho cortado o sea la primera capa de nuevo dentro del molde limpio de la tarta o solo el aro sobre la base que se vaya a quedar la tarta (para después sacarlo y que quede la tarta montada) Humedecer la primera mitad del bizcocho con el almíbar preparado y hacerlo con cuidado y no mucha cantidad de golpe, podemos usar una cuchara sopera) Seguidamente colocar encima de la

primera capa de bizcocho las rodajas de melocotón cortado a gajos finos (dejando 4 ó 5 gajos para la decoración) y cubrir con la mitad de la nata montada reservada, poner la otra capa de bizcocho encima y empapar con el resto de la mezcla del almíbar. A Continuación verter encima la nata montada restante, y meter en la nevera. Dorar ligeramente la almendra fileteada en una sartén sin aceite y lentamente que no se nos queme, solo que coja un poquito de color, y no poner sobre la tarta, hasta el momento de consumirla, si la ponemos antes se humedece y queda blanda, y le ponemos los gajos de melocotón en estrella.

¡Riquísima!





