



INGREDIENTES:

- 4 huevos
- 120 gramos de azúcar
- 1 cucharadita de azúcar vainillado
- 120 gramos de harina de repostería
- 1 pellizco de sal
- 1 sobre de gelatina de limón
- 500 gramos de nata para montar, muy fría
- 50 gramos de agua caliente
- 2 cucharadas de azúcar
- zumo de 1/2 limón
- 50 gramos de licor de frutas (o ron, brandy, etc.)
- 4 kiwis pelados y cortados en rodajas
- 2 kiwis troceados
- 4 cucharadas de jalea de manzana (para dar brillo) o 4 cucharadas de mermelada de albaricoque disuelta en 50 gramos de agua caliente

PREPARACIÓN:

1. Precaliente el horno a 180,
2. **Coloque la mariposa en las cuchillas**, vierta en el vaso los huevos, el azúcar y el azúcar vainillado y programe **6 minutos, 37 grados, velocidad 4.**
3. Cuando acabe el tiempo programado, vuelva a programar **otros 6 minutos, velocidad 4, sin programar temperatura.**

4. Abra la tapa y añada la harina con la sal echándola alrededor de la mariposa. Cierre y programe **4 segundos, velocidad 3.**
5. **Retire la mariposa** y con la espátula termine de envolver la mezcla con cuidado.
6. Vierta la preparación en una bandeja de horno forrada con papel de hornear o lámina de silicona (de 30 x 40 cm) e introduzca en el horno durante 10 minutos.
7. Retire el bizcocho del horno y deje enfriar.
8. Lave y seque muy bien el vaso. Vierta la gelatina y **pulverice programando 20 segundos, velocidad progresiva 5-10.**

9. Coloque la mariposa en las cuchillas, añada la nata para **montar y programe velocidad 4, sin programar tiempo hasta que la nata haya montado**.

- Retire del vaso y reserve.

10. Mezcle en un bol pequeño el agua caliente con el azúcar hasta que se disuelva, añada el zumo de limón y el licor de frutas.

11. Corte el bizcocho por la mitad y riéguelo con la mitad de la mezcla anterior. Vierta encima la nata, distribuya el kiwi troceado, cubra con la otra mitad de bizcocho y, con la espátula, alise los bordes de la tarta.

12. Riéguela con la mezcla de licor restante y decore con las rodajas de kiwi. Píntelo con la gelatina para darle brillo y reserve en el frigorífico.
13. **Sugerencia:** puede cortar la tarta en cuadraditos pequeños y servirlos como pasteles.