



INGREDIENTES:

- **Molde desmontable de 18 a 20 centímetros**
- **Bizcocho:**
- 2 huevos
- 1/2 yogurt natural ó de limón
- 50 gramos de aceite
- 50 gramos de azúcar
- 70 de harina repostería
- 1/2 sobre de levadura royal
- 1 pellizco de sal
- **Crema pastelera:**
- 200 gramos de leche
- 30 gramos de azúcar
- 2 yemas de huevo
- 10 gramos de maicena
- 1 pellizco de sal
- **Almíbar:**
- 150 gramos de agua
- 130 gramos de azúcar
- 1 rama de canela
- la piel de medio limón
- cabello de angel, suficiente para cubrir el medio bizcocho.
- **Merengue especial:**
- 2 claras
- 100 gramos de azúcar en polvo
- **Adornos y contenidos:**
- Almendra troceada (la suficiente como para cubrir la 1ª capa de bizcocho)
- Canela (para espolvorear) y (Guindas (para decorar al final)

PREPARACIÓN:

1. Echamos el puñado de almendras el vaso de Thermomix y la **troceamos 5 ó 6 segundos a velocidad 5**, (ha de quedar troceadita pero NO molida). Sacar y reservar. No lavar el vaso.

2. Precalentar el horno a 220 grados

3. Para hacer el bizcocho, poner en el vaso de Thermomix., los huevos, el yogurt, el aceite, y el azúcar y programe **10 segundos a velocidad 3**. Añadir la harina, la levadura y la sal, y programar **20 segundos a velocidad 3**.

4. Engrasar con mantequilla y enharinar un molde redondo desmontable, y verter la masa del bizcocho. A los 10 minutos de horno precalentado, bajarle la potencia a 180 grados y meter el molde con la masa (yo le pongo en una esquinita como a todos los panes, bizcochos etc. medio vasito de pequeño de agua, NO de cristal, de duralex, para que tenga humedad) y lo tengo unos 25 ó 30 minutos(depende del horno) asegurarse de que está bien hecho pinchando un palillo, en el centro y que no salga mojado, al termino sacarlo sin prisa (para que no se baje mucho) y dejarlo enfriar .y desmoldarlo.

5. **Almíbar:** Con el vaso limpio, poner todos los ingredientes, y programar **10 minutos temperatura varoma velocidad 2**

Sacar y reservar, tirando la cáscara de limón y la canela.

6. **Crema pastelera:** Sin lavar el vaso del almíbar (si no se quiere) poner todos los ingredientes y programar **7 minutos, temperatura 90 grados, velocidad 4**. Sacar y reservar, lavar y secar bien el vaso.

7. **Merengue especial:** Poner en el vaso el azúcar y pulverizarla, **50 segundos a velocidad máxima** , y

seguidamente

poner la mariposa en las cuchillas

y echar las claras, y programar

6 minutos, temperatura 37 grados, velocidad 3

1/2

y cuando termine sin pulsar el botón de la temperatura, volver a programar

6 minutos a velocidad 3

1/2

Sacar y reservar, en la nevera hasta el momento de cubrir la tarta.

8. Una vez que el bizcocho esté frío, cortar en 2 láminas, y bañar la 1ª capa (la que va a ir abajo) con la mitad del almíbar, espolvorear de canela molida, echar la almendra troceada, y cubrirla con la crema pastelera, y volver a cubrir con el cabello de ángel, y más almendra. Esta lámina ya la habremos puesto en la bandeja redonda donde se va a quedar la tarta. Colocar la

2ª capa de bizcocho y bañar con el almíbar que nos ha quedado. Por último cubrir toda con el merengue, con la manga pastelera le podemos hacer unos adornos al gusto, y colocarle adornándola con unas guindas y espolvorearla con un poquitín de canela molida. **Y**

LISTA. ES..RIQUÍIIIIIIIIIIISIMA.



