OUR RECIPES

TARTA DE GALLETAS LOTUS Y CREMA DE ORUJO (CRISTINA FLOR)

INGREDIENTS:

Para el bizcocho molde de 18 ó 22cm de diámetro:

-250gr de harina de reposteria

-10gr de levadura

-una pizca de sal

-250gr de aceite de oliva virgen extra

-180gr de azúcar blanco

-4 huevos tamaño L

-2 cucharadas de crema de galletas lotus

-10 galletas lotus trituradas

-un vaso y medio de chupito de crema de licor de orujo

para la crema:

-200gr queso philadelphia normal

-160gr de mantequilla

-200gr de azúcar glas

-2 cucharadas de crema lotus

para bañar los bizcochos:

-un chorrito de crema de orujo

para decorar:

-galletas lotus trituradas

PREPARATION:

1) precalentar el horno a 180º

2)batir el azúcar con los huevos uno a uno

3)añadir el aceite y mezclar bien

4)añadir la crema de orujo

5)añadir la crema de lotus

6)tamizar la harina junto con la levadura y la sal

7)añadir la harina a la mezcla poco a poco

8) echar las galletas trituradas y mezclar con una lengua pastelera

9)llenar el molde y al horno 45-50 minutos o hasta que al pinchar con un palillo salga limpio

10) con el bizcocho en el horno preparamos la crema; con una batidora potente mezclar la mantequilla, el queso y el azúcar. aproximadamente 5 minutos a maxima potencia.

11) añadimos la crema de lotus y ponemos 3 minutos más a máxima potencia.

12) echamos la crema en una manga pastelera y dejamos en la nevera hasta media hora antes de montar la tarta

13)cuando el bizcocho esté preparado y cortado en rodajas de 1,5 o 2cm bañamos un poco las rodajas con crema de orujo

14)rellenamos con una capa abundante de crema y decoramos al gusto añadiendo más crema y las galletas trituradas

15) llevar a la nevera por un par de horas y ¡a disfrutar de esta maravilla!