NUESTRAS RECETAS

TARTA MOUSSE DE LICOR DE HIERBAS PANIZO (ORUJOS PANIZO)

INGREDIENTES:

- 500 ml nata para montar
- 4 yemas
- 100 gr azúcar
- 100ml leche
- 5 hojas de gelatina
- 50 ml Licor de Hierbas Panizo
- Bizcochos de Soletilla para la base

PREPARACIÓN:

Montar la nata con la mitad de azúcar y reservar.
Hidratar la gelatina en agua fría.
En un cazo ponemos la leche, los huevos y el resto de azúcar. Cuando empiece a calentarse, añadimos las hojas de gelatina revolvemos bien y añadimos el Licor de Hierbas.
Dejamos enfriar un poco.
Agregamos la nata montada y mezclamos en movimientos envolventes.

Forramos la base de un molde de 20 cm con los bizcochos y añadimos la mezcla. Introducimos en la nevera hasta que cuaje.

Mientras, preparamos la cobertura mezclando 100 ml de agua, 50 gr azúcar y un chorro de Licor de Hierbas Panizo. Removemos y lo dejamos cocer un poco. Añadimos 2 hojas de gelatina hidratada y removemos bien. Dejarmos enfriar y cubrimos la tarta.
Dejamos que se cuaje y a disfrutar.