TARTA DE DOS PISOS



INGREDIENTES:

Para los dos bizcochos

- 100 q de almendras molidas
- 160 g de mantequilla derretida
- 300 g de azúcar en polvo
- 300 g de harina
- 6 huevos

Para el glaseado y la decoración

- 200 g de azúcar glas
- 1 clara de huevo
- El zumo de medio limón
- Golosinas: platillos de colores

¿CÓMO SE HACE?

- Preparar 2 moldes para bizcocho con diámetros diferentes.
- Separar las claras de las yemas.
- Añadir a las yemas la mantequilla derretida, las almendras, el azúcar y la harina, mezclar bien.
- Montar las claras a punto de nieve firme e incorporarlas delicadamente a la mezcla.

 Repartir la masa en los 2 moldes y hornear a 180 º durante 30 minutos aproximadamente:
- (para comprobar si está hecho, pincha el bizcocho con un cuchillo, si la lámina sale limpia, ya está listo).
- Para el glaseado, mezcla enérgicamente la clara de huevo con el azúcar glas.
- Añade el zumo de limón mientras sigues batiendo.
- Cubre el bizcocho templado con la mezcla con la ayuda de una espátula y déjalo enfriar a temperatura ambiente.
- Decóralo con las golosinas: platillos volantes, gominolas...

IEL TRUCO PARA QUE QUEDE BONITO!

Añade unas pajitas decorativas con un poquito de papel amarillo en la parte superior para simular la luz de las velas.

