

Tarta Blotkake

<ul style="list-style-type: none"> • Ingredientes <p>190 gr de azúcar 290 gr de harina repostería 3 cucharaditas de té de levadura de polvo 3 huevos 1 cucharadita de sal 2 cucharadas grandes de mantequilla 1 taza de leche (250 ml de leche)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Decoración y relleno <p>30 gr de azúcar 600 ml de nata para montar repostería 1 bote de mermelada de fresa 1 bote de mermelada de arándanos 400 gr de fresa fresca 300 gr de arándanos 2 cucharadas de extracto de vainilla</p>
---	--

- **Elaboración**

Separamos las yemas de las claras. Montamos éstas a punto de nieve con un poco de azúcar.

En un bol echamos las yemas de huevo, el azúcar, la mantequilla, la sal, la levadura, la harina y la leche. Removemos bien hasta obtener una mezcla homogénea, sin grumos.

Incorporamos las claras a punto de nieve lentamente, sin batir, hasta que integran bien.

Engrasamos un molde de tarta con un poco de mantequilla. Lo utilizamos para hornear la mezcla a 180 grados, con calor arriba y abajo, sin ventilación forzada, unos 7 minutos por cada centímetro de masa.

- **Decoración**

Una vez frío el bizcocho, cortamos longitudinalmente en tres y rellenamos alternando con la nata montada tipo crema (con el extracto de vainilla), la mermelada de frutos rojos y fresas.

Cubrimos con la crema restante y decoramos con fresas y arándanos.

