

## Tarta Blotkake

- **Ingredientes**

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)

- **Decoración y relleno**

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

- **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.

