

¿A qué saben las nubes?

TARTA DE COCO

Ingredientes:

Para la base de bizcocho:

3 huevos
180 gr de azúcar moreno
100 gr de aceite de girasol
1 chorro de ron
1 yogur de coco
1 medida de yogur de leche de coco
170 gr de harina
1 pizca de sal
1 sobre de levadura

Para la cobertura:

1/2 taza de mantequilla a temperatura ambiente
1 cucharadita de extracto de vainilla
1 y 1/2 tazas de azúcar glas
1 cucharada de leche
coco rallado

1.- Precalentamos el horno a 170 grados. Engrasamos con mantequilla y enharinamos un molde redondo para tarta, en el que hornaremos la base de la misma: el bizcocho de coco.

2.- En una ensaladera batimos los huevos junto con el azúcar moreno hasta que estén muy espumosos. De esta manera vamos incorporando aire a la mezcla. Añadimos el aceite, el chorrito de ron, el yogur y la leche de coco. Mezclamos bien los ingredientes.

3.- En un bol aparte mezclamos los ingredientes secos: la harina, la levadura y la sal. No hace falta que pasemos la harina por un tamiz, basta con que mezclemos bien con unas varillas para que se distribuya bien la levadura y se deshaga cualquier pelotita de harina.

4.- Añadimos poco a poco la harina a la primera preparación, mezclando lo justo con una espátula para que se incorpore bien. Si batimos demasiado, el bizcocho saldrá más duro.

5.- Vertemos en el molde de tarta enharinado y lo llevamos al horno. El bizcocho tardará en cocerse unos 40 minutos. De cualquier manera, pincharemos el centro del mismo con un palito para asegurarnos que está bien hecho. Sacamos del horno, y al cabo de 5 minutos desmoldamos y dejamos enfriar en una rejilla.

6.- Preparamos la crema de mantequilla para la cobertura:

En un bol grande disponemos la mantequilla ablandada a temperatura ambiente junto con el azúcar glas, el extracto de vainilla y la leche. Batimos con varillas eléctricas hasta que obtenemos una crema blanquecina, y muy esponjosa. Reservamos.

7.- Ponemos una sartén a calentar y doramos el coco rallado. Sin moverlo. De esta manera tostaremos mínimamente el coco del fondo, con lo que conseguimos variaciones de color en el mismo. Dejamos enfriar.

8.- Decoramos la tarta:

Untamos los laterales del bizcocho y la parte superior con una capita de crema de mantequilla. Procuramos que resulte lisa y uniforme. Con las manos vamos “pegando” el coco rallado por toda la tarta, presionando un poquito para que se adhiera bien.

9.- Miramos y remiramos nuestra obra maestra. Fin del trabajo.