

TARTA DE ELCHE CON BIZCOCHO DE ALMENDRA

INGREDIENTES:

1. Para la tarta:
 - ½ kg de almendra molida
 - 1 docena de huevos
 - ½ kg de azúcar
2. Para la tartera:
 - Papel vegetal para forrarla o similares.
3. Para el almíbar:
 - ½ kg de azúcar
 - 3 vasos de agua colmados
4. Merengue:
 - ½ kg de merengue de pastelería

ELABORACIÓN:

1. Tartera:
 - Cortar un círculo para la base y luego forrar el contorno. El papel debe sobresalir del contorno al menos dos dedos del molde. Esto es necesario por dos razones. En primer lugar, el bizcocho hincha y sobresale del molde. En segundo lugar, al echar el almíbar no nos manchará toda la cocina.
2. Bizcocho:
 - Precalentar el horno a 180°C
 - Separar las claras de las yemas
 - Montar las claras a punto de nieve
 - Añadir el azúcar poco a poco sin dejar de batir (debe quedar un merengue duro)
 - Echar las yemas y seguir batiendo
 - Con un tenedor, añadir la almendra molida poco a poco y sin dejar de mover.
 - Meter la mezcla en la tartera.
 - Poner en el horno 1 hora aproximadamente. Es importante no abrir el horno hasta que esté bastante cocido el bizcocho. Hay

que preparar papel albar por si se dora demasiado, si es necesario hay que ponerlo por encima.

- Finalmente pincharlo y si el pincho sale limpio es porque el bizcocho ya está cocido.
- Cuando el bizcocho esté frío, hay que pincharlo muy bien y se dejarlo hasta la tarde siguiente, que echaremos el almíbar.
- Se dejará toda esa noche en la tartera con el almíbar.
- Al día siguiente, lo giraremos, le quitaremos el papel y adornaremos nuestra tarta.

3. Almíbar:

- Poner a hervir el agua con el azúcar moviendo continuamente.
- Cuando se disuelve el azúcar y comienza a hervir, bajaremos el fuego al mínimo y dejamos hirviendo unos 10 minutos.
- Dejamos enfriar el almíbar y se lo echamos al bizcocho.

COCA

Se puede elaborar la tarta de Elche con un bizcocho sin almendra.

Posteriormente se procederá a poner el almíbar y el adorno como en el caso anterior.

INGREDIENTES:

- 6 huevos
- ½ kg de azúcar
- 4 gaseosas dobles (4 blancas y 4 azules)
- 1 vaso de leche
- ½ kg de harina
- dos medidas de aceite (dos tacitas de café)
- ralladura de limón
- canela en polvo

ELABORACIÓN

- Mezclar las gaseosas y reservar
- Rallar el limón y reservar
- Precalentar el horno a 180°C
- Separar las claras de las yemas
- Montar las claras a punto de nieve
- Añadir el azúcar poco a poco sin dejar de batir (debe quedar un merengue duro). Reservar una pequeña cantidad de azúcar que usaremos posteriormente.
- Echar las yemas y seguir batiendo
- A continuación, se echa el aceite, la leche y el limón
- Añadir la mitad de la harina y sin dejar de remover, se añaden las gaseosas. Terminar agregando la harina restante.
- Meter la mezcla en la tartera, previamente forrada como en la receta anterior.
- Añadir canela y el azúcar reservado por encima.
- Poner en el horno 1/2 hora aproximadamente. Es importante no abrir el horno hasta que esté bastante cocido el bizcocho.
- Finalmente pincharlo y si el pincho sale limpio es porque el bizcocho ya está cocido.

Esperamos que os sea de utilidad y disfrutéis esta receta.

Es importante preservar nuestra cultura gastronómica