



Ingredientes:

Un bizcocho, medio litro de nata de montar, azúcar, agua y un chorro de licor. Para la yema: 1 vaso de agua, 200 grs de azúcar, una cucharada de maicena, 5 yemas de huevo y un poco de leche.

Preparación:

Hacemos un almibar con agua y azúcar y le añadimos un chorro de un licor (al gusto). Dejamos enfriar y reservamos.

Cortamos el bizcocho en dos discos. Ponemos el disco inferior en el plato de presentación y lo emborrachamos con el almibar.

En otro recipiente hacemos otro almibar para hacer la yema con el vaso de agua y los 200 grs de azúcar. Dejamos cocer 10 minutos y esperamos a que temple.

En un bol ponemos la maicena y la deshacemos en un poco de leche. Añadimos las yemas y mezclamos bien. Vamos incorporando el almibar poco a poco. Volvemos a poner al fuego a media potencia y esperamos a que se espese si dejar de remover. Dejamos enfriar.

Montamos la nata. Recordar que para montar la nata lo mejor es meter el recipiente en el que se va a montar unos minutos en el frigo. Añadir azúcar a gusto (yo le pongo 3 cucharadas cada 200 ml)

Volvemos a la base que habíamos mojado con el almibar y la cubrimos de nata. Tapamos con la otra parte del bizcocho y mojamos con el almibar. Añadimos la yema. Espolvoremos un poco de azúcar y lo quemamos con un quemador o un soplete. (Este paso es optativo)

Decoramos con la nata que nos sobre.