

## TARTA DE MOKA

### INGREDIENTES:

30 bizcochos de soletilla

150 gr. de café fuerte (para mojar los bizcochos)

Un poquito de leche fría (para mojar los bizcochos)

Almendras tostadas (para espolvorear al final como adorno)

Para el relleno:

400 gr. de mantequilla a temperatura ambiente

350 gr. de azúcar

6 yemas

100 gr. de agua

2 cucharadas de Nescafé

Un pellizco de sal

### PREPARACIÓN:

Forre un molde en forma de corazón con film transparente procurando que sobresalga bien del mismo, Prepare la crema de moka. Ponga el agua y el azúcar en el vaso y programe 6 min. a 100°, en vel. 2.

Añada las yemas y la sal, y programe 3 min. 85°, en vel. 4. Mientras, disuelva el Nescafé en un poquito de agua. Cuando termine el proceso anterior, échelo en el vaso y mezcle 5 seg. en vel. 4 (tiene que quedar como una natilla). Saque del vaso y deje enfriar.

Lave el vaso y ponga la mariposa en las cuchillas. Incorpore la mantequilla y programe vel. 2 hasta que la misma se haya convertido en pomada.

Con la máquina en vel. 2, vaya incorporando poco a poco la natilla. Bata unos segundos más cuando haya incorporado todo el líquido.

Ponga la primera capa de bizcochos de soletilla en la base y pincélelos con leche fría. Extienda sobre esta primera capa, crema de moka. Ponga otra capa de bizcochos y remójela con café, cubra con otra capa de moka y termine con la última capa de bizcochos y remójela con café, cubra con otra capa de moka y termine con la última capa de bizcochos también remojada con café. Tape con film y déjela en el frigorífico para que la crema tome cuerpo.

Saque la tarta del molde ayudándose con el film. Cúbrala con crema de moka y las almendras tostadas para adornar utilice la manga pastelera con boquilla rizada, rellena de crema de moka. Consérvela en el frigorífico.

Consejos: Debe saber que para hacer la moka tiene que estar completamente fría la crema de yemas. Si no fuese así al incorporar ésta a la mantequilla no le montaría.

Debe hacerse con mantequilla, no con margarina.

Puede hacerlo en un molde a su gusto, queda muy bien en uno de plum-cake.