

¿Cómo se hace una tarta capuchina?

Ingredientes

Para el bizcocho:

- - 25 huevos
- - 500 gr de mantequilla
- - 150 gr de azúcar

Para el almíbar:

- - 400 ml de agua
- - 250 gr de azúcar

Uno de los emblemas del restaurante Puerta del Mar es su "carrito" de postres. Resulta difícil decidirse sólo por una de estas delicias, pero sin duda la **tarta capuchina** es uno de los imprescindibles en esta selección, tanto por su suave sabor como por su esponjosa textura. Está elaborada principalmente con yema de huevo y almíbar, y suele presentarse en forma cilíndrica por el molde que se utiliza y es muy curiosa su elaboración, al baño maría. **Marcos Gómez**, gerente y cocinero de [Puerta del Mar](#), prepara para Gastronomía esta fácil receta para que te animes a hacerla en casa.

Preparación almíbar:

- Calentar el agua en un cazo y, cuando esté hirviendo, añadir el azúcar.
- Dejarlo cocer a fuego suave hasta obtener un almíbar espeso.

Preparación bizcocho:

- Separa las claras de las yemas.
- Batir las yemas en un cuenco con las varillas eléctricas hasta triplicar su volumen aproximadamente durante 15 minutos.

- Derretir la mantequilla en microondas para embadurnar el molde de 22 cm que utilizaremos.
- Verter en él la mezcla.
- En una olla con agua hirviendo, introducir el molde, tapar con un paño y sellar con otra olla encima. Cocinar de esta manera durante 30 minutos.
- Retirar del fuego y dejar enfriar.
- Con cuidado, verter el almíbar por encima y guardar en nevera 24 horas.
- Una vez transcurrido el tiempo, desmoldar.

Emplatado:

- Espolvorear azúcar sobre la tarta ya desmoldada y quemar con soplete. Repetir esta técnica varias veces hasta crear una fina capa de caramelo crujiente.
- Decorar con fresas y nueces al gusto.

Nota: Es aconsejable conservarla en nevera hasta el momento de servirla, fría está (todavía) más deliciosa.