

Tarta San Marcos o Tarta de yema tostada



Ingredientes

Para la yema tostada:

- 4 yemas de huevo batidas
- 200 g de azúcar
- 15 g de maizena
- 60 ml de agua
- 1/2 cucharada de esencia de vainilla

El bizcocho básico:

- 4 huevos
- 80 g de azúcar
- 70 g de harina de repostería
- 16 g de levadura química (Royal) Polvo de hornear

Tarta San Marcos o Tarta de yema tostada

Para el relleno:

- 400 ml de nata para montar (crema de leche)
- 40 grs de queso crema tipo "Mascarpone" o "Philadelphia"
- 80 g de azúcar en polvo
- 2 cucharadas de Cacao puro en polvo desgrasado (Valor)
- Una cucharadita de esencia de vainilla (opcional) para potenciar el sabor

El almíbar:

- 130 ml de agua
- 50 g de azúcar
- 30 ml de licor (opcional)

Un molde rectangular de 20 x 30 cms

Sobre esta receta

Aprende a hacer una deliciosa Tarta San Marcos o Tarta de Yema tostada, con esta sencilla receta casera. Es una tarta espectacular, tanto en presencia como en sabor y siguiendo los sencillos pasos que te mostraré, podrás hacerla sin ningún tipo de problema. La tarta San Marcos se consume fría y está deliciosa. Es una rica tarta que además es un clásico, de esas que pruebas y vuelves a repetir una y otra vez. Disfruta de este clásico postre con yema tostada.

Preparación

Lo primero que prepararemos para nuestra tarta San Marcos, es la crema de yema tostada. Tapamos con film transparente arimándolo bien a la crema para que no endurezca la parte superior y lo guardamos en la nevera hasta que esté completamente fría, un mínimo de 2 horas.

Vamos con el bizcocho

Ponemos a calentar el horno a 180° C = 350° F. Separamos las claras de las yemas en boles separados. Batimos las claras a punto de nieve y casi al final le podemos añadir una cucharadita de azúcar. En el bol de las yemas echamos el resto del azúcar y batimos hasta que haga espuma. Vamos incorporando la harina mezclada con la levadura tamizándola con ayuda de un colador o tamizador. Lo haremos con movimientos envolventes con una espátula (no usar batidora). Luego añadimos la mitad de las claras y seguimos mezclando con movimientos envolventes. Hacemos lo mismo con la otra mitad hasta que se incorpore a la mezcla. Vertemos en el molde que hemos cubierto con papel de hornear y repartimos hasta los bordes. Horneamos a 180°C durante unos 12-15 minutos con calor arriba y abajo. Antes de retirar comprobamos con un pincho en el medio si está bien horneado.

Ahora la nata y el almíbar

Mientras montamos la nata de batir (crema de leche) durante unos 4 minutos, añadimos el azúcar poco a poco, el queso crema y continuamos batiendo otros 3-4 minutos más. En este punto quitamos el bizcocho del horno y dejamos enfriar, mientras tanto dividimos la nata montada y en una de ellas añadimos el cacao en polvo, mezclamos hasta que se integre y reservamos ambas en la nevera.

Tarta San Marcos o Tarta de yema tostada

Justo antes de montar la tarta prepararemos el almíbar: Ponemos un cazo al fuego, echamos el agua, el licor y el azúcar y cuando rompa a hervir, removemos para que se mezclen, bajamos el fuego a la mitad y cocinamos durante unos 6-8 minutos.

Mientras tanto cogemos el bizcocho plancha, lo soltamos del papel y lo cortamos en tres trozos iguales. Para que sean exactos ponemos uno sobre el otro y recortamos los laterales en conjunto. En la fuente donde vamos a servir la tarta colocamos el primer bizcocho y ponemos a su alrededor papel de hornear o papel de aluminio (para que no se manche).

Montaje de la tarta

Retiramos del fuego el almíbar y mojamos con el almíbar la primera base de bizcocho. Ponemos una capa de nata montada con ayuda de una manga pastelera con boquilla redonda grande o una bolsa a la que cortamos una de las puntas. Reservaremos una parte para la decoración. Colocamos otra plancha de bizcocho, mojamos y ponemos otra capa de crema de trufa. Colocamos la última plancha de bizcocho y repartimos la crema de yema. Extenderemos una capa fina.

Con un soplete doméstico tostamos la capa de yema hasta que tome un ligero color tostado. Dejamos enfriar una o dos horas en el congelador para que tome cuerpo la tarta. Repasamos el corte y alisamos los laterales. Pinchamos unos palillos a lo ancho de la tarta para que el plástico no se pegue y tapamos con un film plástico. Dejamos reposar en la nevera, hasta la hora de servir esta espectacular Tarta San Marcos.

Trucos y opciones

- Es importante remover para que no se pegue la crema de yema al recipiente. Debemos cocinar la mezcla a fuego medio hasta que espese. El grosor del relleno de la crema de yema ha de ser fino, ya que la crema tiende a escurrirse y aunque con el tostado la crema adquiere cierta dureza, si tiene mucho espesor se deshará. Al congelar una o dos horas las tartas que hacemos con este tipo de crema, garantizamos la dureza suficiente a la hora hacer un corte fino o terminar de decorar con nata montada.
- El bizcocho plancha lo hemos cortado en forma rectangular, con unas medidas una vez montado de unos diez cm de ancho, por veinte de largo y una altura de unos 10 cm. Para que quede igualado al montar la tarta, lo hemos dividido en tres partes, las hemos colocado una encima de la otra igualando uno de los laterales. Los demás laterales les cortaremos tomando la medida de la plancha que nos haya quedado más pequeña. Podemos cortarla en dos partes si queremos una tarta más baja y más ancha.
- El almíbar que hemos utilizado es con licor. Puedes utilizar: cointreau, licor 43, ron... Puedes hacerlo sin licor, para ello cambiamos 30 ml de licor por 30 ml de agua.
- El cacao que utilizamos es cacao puro en polvo desgrasado sin azúcar. Es diferente al que utilizamos en los desayunos, ya que es cacao puro sin azúcar, mientras que el otro tiene menos cacao y muchos azúcares además de otros ingredientes. Este cacao está fenomenal para aquellas personas que están siguiendo una dieta y quieren aportar el sabor de cacao a la leche ya que tiene muy poca grasa saturada y prácticamente ningún azúcar.
- El queso crema que utilizemos ha de ser sin sabores. Podemos utilizar desde el Mascarpone, pasando por el Philadelphia o cualquier otro queso crema de calidad que tengamos a mano. Al mezclar el queso con la nata conseguimos una nata montada más firme.

Tarta San Marcos o Tarta de yema tostada

El toque final

- El grosor del relleno para hacer esta tarta San Marcos ha de ser igual al grosor de las planchas. Si la repartimos con una manga pastelera o una bolsa será más sencillo. Una vez que se haya montado la nata y hecha la crema de trufa, la reservaremos enfriando en la nevera. Recuerda que tanto la nata para batir como el recipiente en el que lo batiremos, deben estar bien fríos.
- Si no tienes un soplete puedes hacerlo con un quemador o calentando una espátula al fuego. Otro truco que funciona y queda muy rico es hacer un caramelo suave como el que se hace para los flanes, lo extiendes sobre papel de horno y cuando enfríe lo trituras (a mano con un rodillo o con una picadora) y lo esparces sobre la yema. El caramelo en contacto con el líquido se disolverá y se integrará en la crema. Esto mismo se utiliza para la crema catalana o la crème brûlée...