

Mona de yema con frutas

Publicada por:

[imprimir](#)

- 30 '
- 40 '
- 4
- 
- 
- 



Comentario nutricional

A pesar de la creencia popular de que el chocolate negro es más ligero que el chocolate con leche, la realidad es que ambos tienen un aporte calórico muy similar.

Modo express

1. Introduzca en un recipiente alto todos los ingredientes del bizcocho y mézclelos con una batidora.
2. Engrase la cubeta y espolvoréela con harina. Meta la masa dentro y programe el menú Horno a 166º durante 30 minutos. Luego corte la masa en tres trozos, de forma longitudinal.
3. Monte la nata con el azúcar y añada la piel de limón.

4. Monte la tarta por capas, en el siguiente orden: bizcocho, confitura, nata, bizcocho, confitura, nata, bizcocho. Deje enfriar.
5. Para elaborar la cobertura, vierta los huevos batidos y el azúcar en la cubeta y programe el menú A fuego lento 10 minutos a 98º, con la tapa abierta. Remueva sin parar durante la cocción, asegurándose de que la mezcla no llega a hervir. Cuando espese un poco, cancele y retire. Enfríe bien.
6. Nape la tarta con la cobertura fría, tanto por encima como por los laterales. Forre los laterales con las almendras y decore a su gusto con la fruta confitada variada, los huevos de chocolate y las plumas.