

## Tarta con la A



**Toñi Morera Sánchez**

### Ingredientes:



- 5 huevos
- 200 gr. harina
- 175 gr. azúcar
- 100 ml. Baileys
- 100 ml. Aceite de girasol
- 1 sobre de levadura química

- 1 litro de nata para montar
- Colorante alimenticio violeta
- Mermelada de moras o de fresas

### Elaboración:



Separar las yemas de las claras y montar estas últimas a punto de nieve con la mitad del azúcar, unas gotas de limón y una pizca de sal. En otro bol batir las yemas con el resto del azúcar e ir añadiendo el aceite poco a poco como si hiciéramos mayonesa. Seguidamente hacer lo mismo con el Baileys y cuando esté bien montado echar las claras e integrar.

Por último, agregar poco a poco la harina tamizada con la levadura, uniendo todo con una espátula en movimientos envolventes.

Volcaremos la masa en un molde redondo de 27 cm de diámetro, que tendremos engrasado con un poco de mantequilla. Meter en el horno precalentado a 180º y hornear entre 15 y 20 minutos, dependiendo de nuestro horno. Dejar enfriar otros 10 minutos y desmoldar sobre una rejilla para que se terminen de enfriar. Entonces dividiremos horizontalmente el bizcocho en dos para poder rellenar. Reservamos.

Montar la nata con unas varillas eléctricas. Para ello la nata tiene que estar bien fría, al igual que el recipiente donde la montemos y las varillas.

Separamos la mitad de la nata para dejarla blanca y al resto le añadimos unas gotas de colorante alimenticio violeta.

### Montaje:

Poner la base de bizcocho en el plato de servir. Si nos gusta húmedo lo podemos mojar con un jarabe hecho con un vaso de agua, medio de azúcar, el zumo de medio limón y una rama de canela. Se pone al fuego en una ollita y dejar que hierva hasta conseguir el punto de jarabe. Cuando esté tibio mojar los bizcochos con una brocha o con una cuchara.



Extender sobre el bizcocho una capa fina de mermelada de moras o de fresas y encima otra de nata blanca. Podemos ayudarnos para ello con una manga pastelera.

Poner encima el otro bizcocho. Cubrir toda la tarta con la nata violeta y adornar a nuestro gusto.

### **Nota:**

Una bonita y rica tarta para vosotras, para nosotras, para todas las mujeres. En vuestro/nuestro honor y a nuestra salud os dedicamos esta tarta.

He decidido recordaros esta tarta, que en su día llame "Tarta 8 de marzo", porque quiero que sirva como broche de despedida y para ello la he renombrado. Desde hoy será la "Tarta con la A"

Deciros que ha sido un placer y un honor cocinar para vosotras durante estos años y en esta nuestra revista. Desde mi humilde rincón de la cocina os he seguido, aprendido y compartido cómo con vuestros artículos se ha cocinado, con los mejores ingredientes y con toda honestidad y valentía, el Feminismo.

Queridas mujeres, queridas amigas, compañeras, hermanas, que el Feminismo siga siendo nuestro camino. Siempre juntas, siempre fuertes, siempre libres todas.

### **REFERENCIA CURRICULAR**

**Toñi Morera Sánchez.** Aunque cocinar nada tiene que ver con su formación ni con su profesión, es una afición muy importante para ella. La cocina la conecta a la tierra, a lo básico, a lo fundamental, a la vez que le da alas para crear, innovar, experimentar o sencillamente reproducir. Disfruta aprendiendo continuamente, como disfruta jugando/enseñando. Y esto es lo que nos ofrece: comida saludable para hacer, aprender, jugar, degustar y agasajar.

Secciones: **Cocinar**, **Con placer**