

Tarta diplomat

Aurelia Craitor

També a Romania (com a tot el món) la gent celebra aniversaris i esdeveniments que mereixen un bon menjar, dinar o sopar que al final es rematen en un bon postre. Aurèlia ha volgut explicar-nos com es fa un dels més populars.

TARTA DIPLOMAT

Ingredientes:

- 150 ml. de agua
- 40 grms. de gelatina
- 1 l. de nata
- 4 huevos
- Un vaso y medio de azúcar
- Un vaso de leche
- Fruta confitada, en almibar o natural

Preparación:

Pondremos la gelatina con 150 ml. de agua para que se disuelva media hora antes de preparar la tarta. Mientras la gelatina se disuelve, en un recipiente aparte montaremos las claras con el vaso y medio de azúcar a punto de nieve.

En otro recipiente a parte montaremos medio litro de nata. Una vez montada la nata la mezclaremos con las claras.

A continuación en una cazuela mezclaremos la gelatina, las yemas y el vaso de leche, lo pondremos a fuego lento hasta que empiece a hervir, y veamos que no queda ningún grumo de gelatina.

Lo retiraremos del fuego y aún cuando esté un poco caliente, mezclaremos las claras y la nata a punto de nieve



que teníamos reservadas ; a continuación se cortan las frutas en trozos pequeños y lo añadiremos a la mezcla removiéndolo un poco.

Tomaremos un recipiente para pasteles y le pondremos un plástico (tipo Glad) para evitar que se quede pegado. Dejar enfriar en un lugar fresco; al día siguiente se pone en una bandeja (como haríamos en la extracción de un flan), retiraremos el plástico y con la nata que tenemos reservada, adornaremos la tarta.(Subir primero la nata y poner el azúcar).

Espero que les guste.

AGENDA

Telèfons d'interés

Ajuntament	964 42 60 09	Residència El Tossal	964 42 71 77
Fax	964 42 60 02	Telèfon Emergències	112
Ambulatori	964 42 63 11	Bombers	085
Metge	608 76 73 41	Hospitals	
A.T.S.	689 01 57 50	H. General	964 21 10 00
Farmàcia	964 42 63 44	H. Gran Vía	964 35 69 00
Guàrdia Civil	964 33 10 02	H. La Magdalena	964 73 00 00
Urgències (Centre operatiu)	062	H. Provincial	964 35 97 00
Cooperativa Agrària "San Isidro"		Caixa Rural	964 42 60 50
Magatzem	964 42 62 98	Telèfònica Informació	1003
Bodega	964 42 60 79	Telèfònica Atenció Tècnica	1002
Oficines	964 42 60 37	Telèfònica Atenció Personal	1004
Escola	964 42 60 17	DNI	964 25 48 82
Banesto	964 42 61 77	Institut Valencià de la Dona	964 22 80 14
Bancaixa	964 42 61 27	I.T.V.	964 25 15 36
Parròquia	964 42 70 42	U.J.I. Campus Penyeta Roja	964 34 57 00
Biblioteca	964 42 60 03	U.J.I. Campus Borriol	964 72 80 00
Poliesportiu	964 42 70 33	RENFE	902 24 02 02