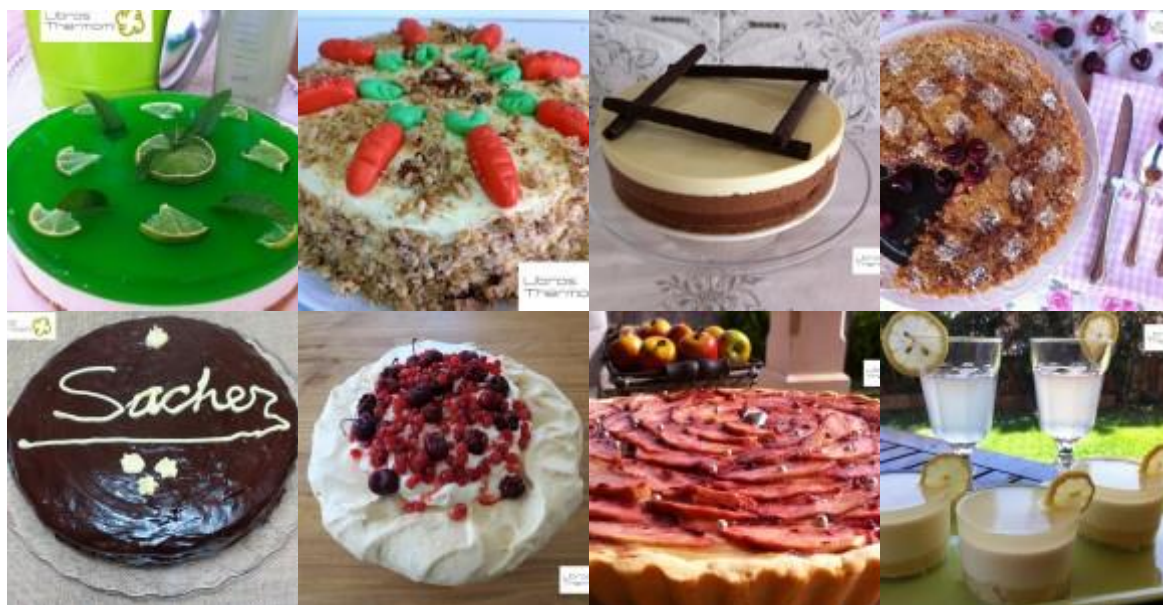




Recopilación Recetas de Tartas con Thermomix



Para celebrar los 5000 Me Gustan de nuestro grupo de Facebook <https://www.facebook.com/librosdeThermomix> os presento esta recopilación de recetas de tartas que hemos ido colgando en el blog www.librothermomix.es en este último año y medio, espero que os gusten ☺

Índice

Tarta de Donuts con Thermomix

Tarta a los tres chocolates con Thermomix

Tarta Sacher con Thermomix

Tarta de Gin Tonic con Thermomix

Tarta de chocolate Fondant con Thermomix

Tarta de Mojito con Thermomix

Tarta Volcán con Thermomix

Tarta de queso fresco de cabra con Thermomix

Tarta de Manzanas con Thermomix

Tarta de mousse de fresas con Thermomix

Tarta Pavlova de frutos rojos del bosque con Themomix

Tarta San Valentín con Thermomix

Tarta Ferrero Rocher XXL con Thermomix

Tarta Momia para Halloween con Thermomix

Tarta Crumble de frutas con Thermomix

Tarta de zanahoria Carrot Cake con Thermomix

Tarta de Donuts con Thermomix

La crema de esta **Tarta de Donuts** es deliciosa, si os gustan los Donuts os la comeréis a cucharadas soperas 😊

He estado leyendo sobre el origen de Donuts y hay varias teorías. Una de ellas cuenta que un marinero llamado Hanson Gregory tenía un problema: la masa de las rosquillas no se hacía bien por el cetro, así que con la tapa de un pimentero hizo el famoso agujero ([Fuente Wikipedia](#))

La receta la hemos visto en la web de [MisThermorecetas](#)



Ingredientes para la Tarta de Donuts

Para la base

8 sobaos pequeños

3 donuts

Para la crema de donuts

6 donuts

250 gr de queso Philadelphia

500 gr de nata líquida para montar

250 gr de leche

130 gr de azúcar moreno

2 sobre de cuajada

Para la cobertura

1 donut

4 galletas del tipo Digestive

25 gr de azúcar moreno

25 gr de almendras laminadas

30 gr de mantequilla

1/2 cucharadita de canela molida

Elaboración

La Base

Colocamos los sobaos y los donuts un poco desmenuzados con las manos en la Thermomix y mezclamos 20 segundos, velocidad progresiva 5 a 7

La pasta resultante la colocamos en un molde desmoldable, cubriendo toda la base del mismo. Presionamos la pasta con las manos para que compacte

La Crema de donuts

No hay que lavar el vaso para este paso e introducimos los donuts un poco desmenuzados. Programamos 10 segundos, velocidad progresiva 5 7 10

Añadimos queso, la nata, la leche, el azúcar moreno y los dos sobre de cuajada y programamos 9 minutos, temperatura 100º y velocidad 3 , con esto conseguimos una crema de donuts buenísima

Volcamos el contenido del vaso sobre la base elaborada en el punto anterior

La dejamos templar a temperatura ambiente y después la ponemos en la nevera unas 5 o 6 horas o todo un día.

La Cobertura

Añadimos el donut, las 4 galletas, el azúcar moreno, la almendra laminada, la mantequilla y la canela y lo mezclamos todos 6 segundos a velocidad 5

Cuando la tarta ya está cuajada ponemos la cobertura por encima de forma proporcional.

Tarta a los tres chocolates con Thermomix

La receta y la foto es de hace tiempo, pero no la había llegado a poner por pereza.
La he sacado del libro Repostería y Pastelería, os recomiendo que lo compréis.



Tarta a los tres chocolates

Ingredientes

Para 12 raciones

300 gr de galletas (tipo digestive)

80 gr de mantequilla

200 gr de chocolate blanco

750 gr de nata

750 gr de leche entera

3 sobres de cuajada en polvo

200 gr de chocolate con leche

200 gr de chocolate fondant

Elaboración

Ponemos en el vaso las galletas y trituramos 15 segundos a velocidad 8

Añadimos la mantequilla y programamos 3 minutos a 50º y velocidad 3.

Repartimos la mezcla en un molde desmontable de un diámetro entre 22 y 22 cm. Presionamos con la base del cubilete para que quede compacta

Sin lavar el vaso, ponemos el chocolate blanco, los 250 gr de nata y leche y 1 sobre de cuajada. Programamos 7 minutos a 90º y velocidad 5. Vertemos la mezcla sobre el molde con cuidado de no romper el molde de galleta (se puede tirar previamente sobre una cuchara). Reservamos en la nevera.

Sin lavar el vaso, ponemos el chocolate con leche, los 250 gr de nata y leche y 1 sobre de cuajada. Programamos 7 minutos a 90º y velocidad 5. Si la anterior capa está ya muy sólida, rallamos con un tenedor para que se mezclen bien y a

continuación vertemos la mezcla sobre la capa de chocolate blanco. Reservamos en la nevera.

Sin lavar el vaso, ponemos el chocolate fondant, los 250 gr de nata y leche y 1 sobre de cuajada. Programamos 7 minutos a 90º y velocidad 5. Si la anterior capa está ya muy sólida, rallamos con un tenedor para que se mezclen bien y a continuación vertemos la mezcla sobre la capa de chocolate blanco.

Dejamos reposar en la nevera un mínimo de 4 horas antes de desmoldar. Decorar a nuestro gusto.

Si os fijáis en la foto las capas están justo al contrario de como he descrito la receta, las puse en ese orden ya que me parecía más bonito el color blanco encima, el problema es que de esta forma tienes que lavar el vaso entre capa y capa

Buen provecho y gracias a los 100 seguidores de Facebook

Tarta Sacher con Thermomix

La receta de hoy es una de las tartas más famosas, **la Tarta Sacher**. He seguido la receta del libro Repostería y Pastelería con Thermomix.



Receta Tarta Sacher con Thermomix

Cuando se habla de esta tarta siempre la relacionan con Viena y el Hotel Sacher, donde aún se prepara según la receta original, guardada en el mayor de los secretos.



El inventor fue Franz Sacher y la historia de cómo creo la tarta es muy curiosa, a continuación la voy a explicar.

Franz Sacher era un aprendiz de cocina en la corte del príncipe Klemens Wenzel von Metternich. El principie estaba organizando una fiesta y ordenó al jefe de cocina preparar un postre para los invitados “del que no se tuviera que avergonzar”. El jefe de cocina estaba enfermo ese día, así que el joven aprendiz Franz Sacher a s16 años inventó la tarta que llegaría a ser conocida en todo el mundo.

Pero Franz no creo la tarta tal y como la conocemos actualmente, fue su hijo Eduard el que añadió a la tarta de su padre la mermelada de albaricoque y el glaseado de chocolate negro por encima y los lados. En el año 1876 Eduard fundó el **Hotel Sacher en Viena**, en el que ya vendía la tarta en su forma actual.



Franz Sacher

(Fuente y Foto: Wikipedia y Eslovaquianews)

Ingredientes (para 8 raciones)

Bizcocho

6 claras de huevo

40 gr de azúcar

1 pellizco de sal

200 gr de chocolate fondant

120 gr de mantequilla

150 gr de azúcar

50 gr de coñac

6 yemas de huevo

120gr de harina de repostería

1 cucharadita de levadura química

Relleno

400 gr de mermelada de albaricoques

Cobertura

150 gr de chocolate fondant

50 gr de agua

50 gr de mantequilla

Elaboración

Precalentamos el horno a 180º

Bizcocho

Colocamos la mariposa en las cuchillas y agregamos las claras, el azúcar y la sal. Programamos 4 minutos a velocidad 4. Volcamos el contenido en un bol grande y reservamos.

Ni importa lavar el vaso, añadimos el chocolate y lo troceamos 5 segundos a velocidad progresiva 5-10.

Agregamos la mantequilla y el azúcar y programamos 4 minutos, temperatura 37º y velocidad 2. Comprobamos que el chocolate esté bien fundido y bajamos los restos de las paredes.

Programamos velocidad 4 sin programar tiempo ni temperatura y vamos incorporando el coñac y las yemas una a una por el bocal.

Añadimos la harina y la levadura y programamos 10 segundos a velocidad 2 y medio.

Terminamos de envolver con la espátula y lo vertemos en el recipiente con el merengue reservado. Mezclamos para airear la preparación.

Colocamos la mezcla en un molde de 22 cm de diámetro previamente engrasado y horneamos durante 45 minutos aproximadamente (el tiempo de horno como siempre vigilarlo, cada horno es un mundo). Lo sacamos y lo dejamos enfriar sobre una rejilla.

Montaje

Dividimos el bizcocho en dos capas y untamos la inferior con la mermelada de albaricoque. Cubrimos con la otra mitad y extendemos una capa fina de mermelada por toda la superficie y los laterales del bizcocho. Para que sea más fácil extender la mermelada puede calentarla dentro de un vaso 1 minuto, temperatura 80º y velocidad 2.

Cobertura

Ponemos en el vaso ya limpio y seco, el chocolate y lo troceamos 20 segundos a velocidad progresiva 5-10.

Vertemos el agua y programamos 4 minutos, 37º y velocidad 2. Con la espátula bajamos los restos de las paredes.



Añadimos la mantequilla y programamos 4 minutos, 37º y velocidad 2.
Comprobamos que queda una mezcla homogénea.

Colocamos la rejilla con el bizcocho sobre una bandeja (para poder recuperar el chocolate restante) y vertemos la cobertura por encima, intentando cubrir toda la superficie para que quede lisa y brillante.

A continuación os muestro el código QR de esta receta.



Código QR Receta Tarta Sacher con Thermomix



Tarta de Gin Tonic con Thermomix

Una tarta para los amantes del Gin Tonic.

La receta le he sacado de [Recetario Canecositas](#)



Tarta de Gin Tonic con Thermomix

Ingredientes

Para la base:

Una plancha de bizcocho genovés

Un vaso de agua pequeño con un par de cucharadas de azúcar y un poco de zumo de limón

Para el mousse de limón:

250 gr de leche

1 sobre y medio de gelatina de limón

200 gr de zumo de limón aproximadamente (unos cuatro limones)

1 lata pequeña de leche condensada (390 gr aproximadamente)

400 gr. de nata para montar

Para la cobertura de Gin Tonic:

el zumo de un limón (75 gr aproximadamente)

125 gr de ginebra

200 gr de tónica

100 gr de agua

150 gr de azúcar

8 hojas de gelatina

Elaboración

Preparamos una plancha de bizcocho genovés y con el propio vaso que vamos a utilizar, cortamos las circunferencias del bizcocho que colocaremos en el fondo del mismo para hacer de base. Han salido 9 vasitos como los de la foto.

Si os gusta más sin bizcocho se puede omitir este paso y pasar directamente al mousse de limón, así como también hacer una base de galletas.

Se baña el bizcocho con un almíbar ligero que habremos preparado 1 minuto al microondas con un vaso pequeño de agua, azúcar y zumo de limón.

Para el mousse de limón:

Calentamos la leche programando 3 minutos, 100º, velocidad 2.

Añadimos la gelatina de limón alrededor de las cuchillas y programamos 1 minutos, velocidad 3.

Seguidamente, incorporamos el zumo de los limones y la leche condensada y removemos 30 segundos velocidad 3.

Reservamos la mezcla conseguida en un bol y dejamos templar (no debe estar caliente al mezclar, más tarde, con la nata montada).

Lavamos el vaso y pasamos a montar la nata. En esta ocasión no es preciso dejarla muy dura, semi-montada nos bastará. Para ello ponemos la mariposa en las cuchillas y ponemos nuestras Thermomix en marcha en velocidad 4, sin programar tiempo, vigilando por el bocal.

Cuando la crema de limón, preparada anteriormente, esté tibia o casi fría la vamos añadiendo a la nata montada con movimientos envolventes en un bol. Una vez la mezcla esté homogénea se reparte el mousse de limón en los vasitos preparados dejando un dedito o más (según gustos) para la cobertura de gelatina de Gin Tonic. La dejamos enfriar, por completo, en el frigorífico. También se puede llevar al congelador para acelerar este paso.

Cobertura de gelatina de Gin Tonic:

En cuanto la tarta, en este caso vasitos, estén cuajados preparamos la cobertura de Gin Tonic.

Hidratamos las hojas de gelatina poniéndolas partidas en un vaso lleno de agua. Unos 5-10 minutos.

Una vez hidratadas, ponemos 100 gr. de agua en el vaso, 2 minutos, temperatura Varoma.

Echamos el azúcar alrededor de las cuchillas y mezclamos 1 minuto, 100º, velocidad 3.

Acabado el tiempo añadimos las hojas de gelatina un poco escurridas alrededor de las cuchillas y mezclamos 20 segundos, velocidad 3.

Incorporamos el zumo de limón, la tónica y la ginebra mezclando 15 segundos a velocidad 3. Reservamos y dejamos entibiar.

Finalmente, vertemos la gelatina de Gin Tonic sobre el mousse de limón y lo introducimos de nuevo en el frigorífico para que cuaje bien la gelatina. (No en el congelador)

Nota de Aprovechamiento: Al elaborarlo en vasitos y no en forma de tarta me sobró algo de gelatina de Gin Tonic con lo cual preparé dos copas “extras” de gelatina de Gin Tonic. Fue la nota simpática y a la vez refrescante para algunos de los comensales... la verdad que no pasó desapercibido 😊

Tarta de Chocolate Fondant con Thermomix

Os presento una deliciosa tarta de **Chocolate con Fondant**. Esta tarta la han elaborado en el [blog de Velocidad Cuchara](#) para celebrar el llegar a 20.000 seguidores en su grupo de Facebook “Cocinar con Thermomix”.

Desde aquí deseamos darle la enhorabuena a Rosa Arda por tal logro, no es fácil llegar a ese número de seguidores. Os recomiendo ese [grupo de Facebook](#), hay gente muy maja y ayudan mucho ante cualquier duda.



Tarta de chocolate fondant con Thermomix

Ingredientes

Para la tarta

200 gr de chocolate (nosotros pusimos con leche)

200 gr de mantequilla

150 gr de azúcar blanquilla

1 cucharada de café soluble (opcional, nosotros no lo pusimos)

5 huevos medianos

1 cucharada de harina

una pizca de sal

Para la cobertura

150 gr de chocolate (nosotros pusimos con leche)

50 gr de mantequilla

5 gr de nata

1 cucharada de miel

10 gr de agua

Elaboración

Para la tarta

Precalentamos el horno a 170°

Troceamos el chocolate antes de ponerlo en el vaso y lo trituramos con unos golpes de turbo.

Ponemos la mantequilla y programamos 4 minutos, 37 ° y velocidad 2.

Añadimos el resto de ingredientes de la tarta (nosotros no pusimos el café) y programamos 15 segundos a velocidad 4.

Untamos de mantequilla o de spray desmoldante el molde de la tarta. Vertemos el contenido del vaso sobre el molde y dejamos hornear durante 35 minutos a 160° (calor arriba y abajo o ventilador).

Para la cobertura

Limpiamos el vaso y al igual que en el paso anterior troceamos el chocolate antes de ponerlo en el vaso y lo trituramos con unos golpes de turbo.

Añadimos el resto de los ingredientes al vaso y programamos 3 minutos, 37° y velocidad 2.

Extendemos la cobertura sobre la tarta y la dejamos unas 3 o 4 horas en la nevera.

Espero que os guste esta receta de **Tarta de chocolate Fondant con Thermomix**, estaba deliciosa.

Tarta de Mojito con Thermomix

Hemos llegado a los **1000 Me gusta** de nuestra **página de Facebook**, así que para celebrarlo por todo lo alto una tarta de Mojito y así de paso también brindamos 😊

La receta original la he sacado de [blog Cuinant](#)



Tarta de Mojito con Thermomix

Ingredientes

Para la base

200 gr de galletas Digestive Avena

50 gr de mantequilla

1 cucharada de limoncello y unas gotas de esencia de ron

Para el relleno

1 sobre de gelatina neutra

300 gr de queso Philadelphia

El zumo y la ralladura de 3 limas

125 gr de azúcar moreno

1/2 vaso de ron blanco, unos 110 ml

1 vaso de agua, unos 220 ml

1 manojo grande de hojas de hierbabuena, unos 15 gr

Para la cubierta

1 paquete de gelatina de limón

1/2 litro de agua, unos 400 ml

unas gotas de colorante azul, si azul no me equivoco 😊

Elaboración

Para la base

Añadimos en el vaso las galletas, la mantequilla, el limoncello y la esencia de ron (si no tenemos se le echa un chorrito de ron). Programamos 15 segundos a velocidad 5-7 hasta que tengamos una masa homogénea.

Volcamos la mezcla en un molde desmontable. Vamos presionando bien fuerte por el contorno para evitar que se salga el relleno, te puedes ayudar con el dorso de una cuchara.

Lo colocamos en la nevera hasta que se endurezca.

Para el Relleno

Colocamos en el vaso el ron, el agua y el azúcar y programamos 5 minutos, temperatura 80º y velocidad 2.

Añadimos la hierbabuena, la ralladura y el zumo de las limas y programamos 20 minutos, temperatura 80º y velocidad 2.

Dejamos enfriar la mezcla resultante y luego la colamos.

Para el siguiente paso tenemos que lavar el vaso. Añadimos al vaso la mezcla anterior y añadimos la gelatina, programamos 2 minutos, temperatura 60 º y velocidad 4.

A continuación añadimos el queso Philadelphia y mezclamos con 2 minutos y velocidad 3.

Ahora debemos dejar que se enfríe antes de ponerlo en el molde de galletas, para evitar que se salga por los laterales.

Ahora meter en el frigorífico unas horas para que cuaje bien.

Para la cubierta

Tenemos que disolver la gelatina de limón en 200 ml de agua hirviendo. Una vez que se ha disuelto, lo retiramos del fuego y le añadimos poco a poco 200 ml más de agua fría y lo vamos removiendo constantemente. A continuación añadimos unas

gotas de colorante azul para que tome ese color verde tan vistoso que puede apreciarse en la foto.

Tenemos que dejar que se enfríe antes de ponerlo sobre la tarta.

En la receta original pone un truco para que la cubierta queda bien, y es poner primero unas cucharadas por los laterales y meterlo en la nevera unos minutos para que cuaje bien, luego volver a poner el resto de gelatina con mucho cuidado y poco a poco.

Lo suyo es dejarla enfriar en la nevera un mínimo de 6 horas (se puede hacer de un día para otro).

Para presentarla le añadimos por encima unas rodajas de lima, unas hojas de hierbabuena y un poco de raspadura de lima.

Tarta Volcán con Thermomix

Esta receta la he sacado del libro Cocina para Fechas Especiales



Tarta Volcán con Thermomix

Ingredientes

3 manzanas Golden

50 gr de mantequilla

100 gr de azúcar

Masa quebrada:

300 gr de harina

130 g de mantequilla

70 gr de agua

1 cucharadita de sal

1 cucharadita de azúcar

1 cucharadita de levadura Royal

Para la crema:

2 huevos

50 gr de azúcar

200 gr de nata líquida

Para la cobertura de chocolate:

150 gr de nata líquida

250 gr de chocolate Postres Nestlé

50 gr de Cointreau

Elaboración

Colocamos en el vaso todos los ingredientes de la masa quebrada en el mismo orden que os indico en el apartado ingredientes.

Programamos 15 segundos a velocidad 6. Retiramos la masa y forramos un molde desmontable de 26 o 28 cm cubriendo los laterales sólo hasta la mitad. Lo reservamos en la nevera.

Pelamos y troceamos en 4 porciones las manzanas. Ponemos en una sartén de fondo grueso la mantequilla, el azúcar y las manzanas y las cocinamos a fuego lento hasta que estén doradas y el azúcar se haya hecho caramelo. Colocamos los cuartos de manzana en el molde y vertimos por encima el caramelo.

Ahora prepararemos la crema, ponemos en el vaso todos los ingredientes de la crema y programe 10 segundos a velocidad 3. Vertimos el preparado sobre las manzanas e introducimos el molde en el horno (previamente calentado a 180 °C) durante 25 ó 30 minutos (como siempre digo en todas las recetas que interviene un horno, cada uno es un mundo así que vigilar los tiempos por vuestra experiencia previa con otras recetas).

Miramos si está cuajado pinchando en el centro, si es así retiramos el molde del horno y dejamos enfriar.

Ya por último vamos a preparar la cobertura.

Vertimos la nata en el vaso y programamos 4 minutos a 100°C y velocidad 2 (tiene que hervir). Paramos la máquina, y añadimos el chocolate, lo dejamos en reposo unos 30 segundos y a continuación programamos 20 segundos a velocidad 3.

Añadimos el Cointreau y mezclamos de nuevo durante 6 segundos a velocidad 3. Cubrimos la tarta con esta mezcla y la dejamos reposar de un día para otro en la nevera.



Al día siguiente antes de servir le quitamos el molde. Nosotros la decoramos con un par de guindas rojas, como se puede ver en la foto, para resaltar los colores marrón del chocolate y el rojo de las guindas.

Tarta de queso fresco de cabra con Thermomix

Para celebrar los [300 me gustan de la página de facebook](#) os presento otra tarta para celebrarlo: **Tarta de queso fresco de cabra con Thermomix**

La receta es de la web [Velocidad Cuchara](#), como siempre suelo decir el mejor blog de Thermomix para mi gusto.



Tarta de queso fresco de cabra

Ingredientes

Para la base

250 gr de galletas del tipo digestive

50 gr de nueces

80 gr de mantequilla

Para la tarta

6 huevos

500 gr de leche condensada

500 gr de queso fresco de cabra

4 quesitos

2 cucharadas de harina

2 yogures naturales tipo griego

Elaboración

Para la base

Añadimos todos los ingredientes en el vaso y programamos 2 minutos, temperatura 80º y velocidad 5

Engrasamos un molde redondo de unos 24 cm y volcamos la mezcla del vaso.

Aplastamos bien la base para que quede homogénea. Colocamos el molde en la nevera para que endurezca.

Precalentamos el horno a 180º con calor arriba y abajo

Para la tarta

Sin lavar el vaso, añadimos todos los ingredientes y programamos 2 minutos a velocidad 6. Sacamos el molde de la nevera y Volcamos el contenido del vaso de la Thermomix.

Programamos el horno a 160º y horneamos durante 2 horas.

Por último y una vez que se enfríe la tarta añadiremos por encima la mermelada del gusto que deseemos.

Espero que os guste esta receta de **Tarta de queso fresco de cabra con Thermomix.**

Tarta de Manzanas con Thermomix

La receta de la tarta la he sacado de un especial de repostería de la revistas Tus Recetas TMX.



Tarta de manzana con Thermomix

Ingredientes

Para la masa

225 gr de harina

www.librothermomix.es

www.sobrasada.es

www.ensaimada.es

<https://www.facebook.com/librosdeThermomix>

65 gr de azúcar glass

65 gr de mantequilla

1 huevo

Sal

Para el relleno

1/2 litro de leche

100 gr de azúcar

40 gr de maicena

1 rama de canela

1 vaina de vainilla

2 huevos

2 yemas

1 manzana reineta grande

150 gr de mermelada de ciruela

Elaboración

Colocamos los ingredientes de la masa en el vaso y programamos 3 minutos, velocidad espiga.

Forramos el interior de un molde con la masa, presionándolo bien para que las paredes queden bien rellenas y así no se salga nada.



Colocamos sobre la masa algún tipo de legumbre para que no leve.

Colocamos la tarta en el horno, precalentado a 180° durante 5 minutos. eservamos y bajamos la temperatura del horno a 150°

Ponemos en el vaso la leche, el azúcar, la canela y la vainilla. Programamos 5 minutos, temperatura 80° y velocidad 1. Retiramos la canela y la vainilla.

Añadimos la maicena, las yemas y los huevos, programamos 5 minutos a temperatura 100° y velocidad 3.

Rellenamos el molde con la crema y lo cubrimos con rodajas finas de la manzana y la pintamos con la mermelada de ciruela (la receta original ponían de albaricoque pero no tenía a mano).

Horneamos la tarde 25 minutos a 150°





Tarta de mousse de fresas con Thermomix

Para celebrar el llegar a los “[500 Me Gustan](#)” de la [página de facebook](#) hoy os presento una buenísima y sencilla **Tarta de mousse de fresas**.

La receta la he sacado de la [web de Velocidad Cuchara](#)



Tarta de mousse de fresa con Thermomix

Las fresas son ricas en vitamina C y tiene virtudes anti anémicas y reconstituyentes además de contener ácido salicílico.

Ahora las podemos encontrar ya buen precio, si bien la temporada de fresas va de finales de Marzo a finales de Agosto.



Tarta de mousse de fresa con Thermomix

Ingredientes

Para el Bizcocho

2 huevos

60 gr de azúcar

60 gr de harina

1 pellizco de sal

Para el relleno de fresas

500 gr de nata para montar

8 hojas de gelatina

www.librothermomix.es

www.sobrasada.es

www.ensaimada.es

<https://www.facebook.com/librosdeThermomix>

500 gr de fresas

200 gr de azúcar

el zumo de medio limón

1 yogurt natural

Elaboración

Para el Bizcocho

Ponemos la mariposa en las cuchillas y agregamos los huevos y el azúcar. Programamos 5 minutos, temperatura 37º y velocidad 3-1/2. Finalizado el tiempo volvemos a programar otra vez mismo tiempo y velocidad pero SIN temperatura. Incorporamos la harina y la sal y programamos 10 segundos velocidad 1-1/2. Terminamos de envolver con la espátula, vertemos la mezcla en el molde donde vayamos a hacer la tarta y horneamos a 180º durante 15 minutos. Reservamos y como va a ser la base de nuestra tarta no hace falta que lo desmoldemos.

Para el relleno de fresas

Con el vaso bien limpio ponemos la mariposa en las cuchillas y montamos la nata (que estará bien fría) en velocidad 3-1/2 sin programar tiempo, notaremos como cambia el sonido al estar montada, pero ojo hay que estar muy pendientes. Retiramos y reservamos en la nevera.

Hidratamos las hojas de gelatina en agua fría hasta que tengamos que utilizarlas.

Vertemos en el vaso las fresas, azúcar y zumo de limón y programamos 5 segundos en velocidad 4. Acabado el tiempo programamos 10 minutos, temperatura 100º y velocidad 3.

Añadimos las hojas de gelatina escurridas y programamos 30 segundos en velocidad 4 para lo mezclamos todo bien. Reservamos y dejamos enfriar toda la mezcla a temperatura ambiente.



Una vez que esté fría la mezcla anterior fría la mezcla anterior de las fresas, añadimos el yogurt y la nata montada. Programamos 10 segundos en velocidad 5 y terminamos de envolver con la ayuda de la espátula con movimientos envolventes.

Vertemos esta mousse sobre la base del bizcocho que habíamos hecho antes e introducimos en la nevera hasta que cuaje, deberá quedar firme. Así que es una tarta perfecta para hacerla con antelación y prepararla mejor de un día para otro

A continuación os muestro el **código QR de la receta Tarta de mousse de fresas con Thermomix**



Código QR Receta Tarta de Mousse de Fresas con Thermomix



Tarta Pavlova de frutos rojos del bosque con Themomix

Tras una temporada sin tener tiempo de subir ninguna receta nueva os traigo una deliciosa tarta de merengue. A mí no me gustan demasiado las tartas, pero esta Pavlova sale verdaderamente buena.

La receta es del libro Repostería y Pastelería con Thermomix.



Tarta Pavlova de frutos secos del bosque con Themomix

Ingredientes

Para el merengue

5 claras de huevo

www.librothermomix.es

www.sobrasada.es

www.ensaimada.es

<https://www.facebook.com/librosdeThermomix>

4 gotas de vinagre

1 pellizco de sal

2 cucharadas de azúcar

1 cucharada de maicena

150 gr de azúcar

150 gr de azúcar glas

1/2 cucharada de cuatro especias (clavo, nuez moscada, canela y jengibre en polvo)

Para el relleno

500 de gr de nata montada

frutos del bosque al gusto

Elaboración

Precalentar el horno a 150º

Preparamos una bandeja de horno forrada con papel de hornear y dibujamos en el mismo un círculo de 25 cm de diámetro.

Colocamos la mariposa en las cuchillas, vertemos las claras, en vinagre, la sal y 2 cucharadas de azúcar y programamos 5 minutos a velocidad 3 y medio.

En un bol mezclamos la maicena, los azúcares y las especias.

Cuando las claras estén bien montadas, las retiramos a un bol amplio y agregamos poco a poco los ingredientes del paso anterior, removiendo poco a poco con la espátula hasta que esté todo incorporado.

Colocamos la mitad del merengue sobre el círculo dibujado en el papel y lo cubrimos totalmente. Con una cuchara colocamos el resto del merengue en los bordes del círculo formando una especie de nido.

Lo introducimos rápidamente en el horno para que no se baje y lo horneamos durante 10 minutos a 150° y luego 1 hora a 100°.

Apagamos el horno y dejamos enfriar la Pavlova con la puerta entreabierta del horno. De esta forma el merengue quedará seco por fuera y esponjoso por dentro.

Justo antes de servir, rellenamos la Pavlova con la nata montada y con las frutas del bosque

Tarta San Valentín con Thermomix

Una tarta muy sencilla para celebrar San Valentín.

Por cierto, ¿sabéis el origen de la tradición de San Valentín?

San Valentín era un sacerdote que hacia el siglo III ejercía en Roma. Gobernaba el emperador Claudio II, quien decidió prohibir la celebración de matrimonios para los jóvenes, porque en su opinión los solteros sin familia eran mejores soldados, ya que tenían menos ataduras.

El sacerdote consideró que el decreto era injusto y desafió al emperador. Celebraba en secreto matrimonios para jóvenes enamorados (de ahí se ha popularizado que San Valentín sea el patrón de los enamorados).

Fuente: Wikipedia



Tarta san Valentín con Thermomix

Ingredientes

Para la crema pastelera

350 gr de leche

2 huevos

65 gr azúcar

30 gr maicena

1 cucharadita de vainilla o azúcar vainillado

Para la masa y la decoración

2 láminas de hojaldre (las mías eran de Mercadona que vienen 2 en el mismo paquete)

Sobre de cobertura para tartas (comprado en Lidl)

Un par de fresas

Elaboración

Colocamos todos los ingredientes de la crema pastelera en el vaso y programamos 7 minutos, temperatura 90º y velocidad 4. Reservamos

Hay que tener en cuenta que sobrarán cremas pastelera, la podemos usar para otra receta.

Para la base de la tarta marcamos en una de las láminas un corazón (con molde, patrón o a pulso) de unos 30 cm. Lo recortamos y lo pintamos con huevo batido para que se pegue bien la decoración que haremos de las rosas.

Para hacer las rosas, con la otra lámina hacemos tiras de 1 cm de ancho y las enrollamos. Vamos colocándolas sobre la base del corazón a modo de borde y las pintamos con huevo batido por encima.

Antes de hornear pinchamos con un tenedor la base del corazón para que no suba el hojaldre.

Horneamos a 180 hasta que este dorado a nuestro gusto (unos 10 minutos en nuestro horno).

Una vez que la crema pastelera esta fría la echamos sobre el hojaldre y decorar con unas fresas laminadas por encima en forma de corazón (haciendo un pequeño triangulo en la parte superior ya queda la forma de corazón)

Si se desea para resaltar la tarta poner un sobre de cobertura para tartas (comprado en Lidl) para darle brillo.

Tarta Ferrero Rocher XXL con Thermomix

Os presentamos una **tarta de Ferrero Rocher XXL** con Thermomix. Este postre ha causado furor por los foros de Facebook. Lo vimos en un vídeo, aunque la receta la hemos sacado del [blog Thermofussion](http://blog.thermofussion.com), hemos cambiado el orden de varios pasos para optimizar tiempo.



Tarta Ferrero Rocher XXL con Thermomix

Ingredientes

Relleno

1 litro de nata para montar

www.librothermomix.es

www.sobrasada.es

www.ensaimada.es

<https://www.facebook.com/librosdeThermomix>

4 claras de huevo

500 gr de nutella

12 hojas de gelatina neutra

100 gr de avellana picada

200 gr de leche entera

100 gr de chocolate fondant

16 bombones ferrero rocher (pueden ser menos, va a gustos) y alguno más para decorar

Cobertura

200 gr de nata de montar

200 gr de chocolate fondant (nosotros hemos puesto 150)'

60 gr de mantequilla

2 hojas de gelatina neutra

100 gr de avellanas troceadas (no muy pequeñas). Yo las troceé con un cuchillo

Montaje y Decoración

Necesitamos 2 boles esféricos de 18 ó 20 cm. En nuestro caso compramos una bola esférica de porexpán ahuecada y dividida en dos semicírculos desmontables que podéis encontrar en tiendas de manualidades (lo podéis ver en una de las fotos). Creo recordar que no llegaba a los 5€ pero también sirve el molde de los chupachups gigantes, es un molde de plástico.

Film transparente

Spray dorado comestible

Cartulina marrón (si se quiere simular el envoltorio de los Ferrero auténticos)

Elaboración

Relleno

Hidratamos las hojas de gelatina en agua fría y reservamos.

Trituramos las avellanas del relleno con 2 ó 3 golpes de turbo y reservamos

Añadimos al vaso el chocolate y lo pulverizamos programando 10 segundos a velocidad 7. Incorporamos la leche y la nutella y programamos 5 minutos, temperatura 50º y velocidad 3, comprobamos que este bien fundido y mezclado . Si no fuera así programamos 1 minuto más con igual temperatura y velocidad.

Añadimos las hojas de gelatina bien escurridas y programamos 20 segundos a velocidad 4.

Incorporamos las avellanas reservadas y mezclamos 10 segundos a velocidad 3, terminando de envolver con la espátula. Reservamos la mezcla en un bol grande (ya que después añadiremos la nata y las claras) y dejamos templar un poco.

Mientras la crema de chocolate se va enfriando montamos la nata a velocidad 5, hasta que este firme y reservamos en un bol grande en la nevera. Para ello el vaso tiene que estar muy limpio y la nata tiene que estar muy fría (preferiblemente el vaso también)

Seguidamente montamos las claras a punto de nieve, para ello programamos 4 minutos, temperatura 37º y velocidad 3 y medio y las reservamos en la nevera. El vaso tiene que estar muy limpio y seco sino resulta dificultoso montar las claras.

Una vez templada la crema de chocolate le añadimos la nata montada que teníamos reservada poco a poco con movimientos envolventes hasta que esté todo bien integrado. Este paso ya fuera de la Thermomix.

Ahora añadimos a la mezcla las claras a punto de nieve y las mezclamos muy cuidadosamente para que no se bajen y por último añadimos los bombones Ferrero Rocher, enteros, y mezclamos nuevamente con cuidado.

Montaje y Decoración

Preparamos los dos boles esféricos de 18 ó 20 cm y forramos bien con film transparente, para poderlo desmoldar bien. Como puede observarse en la foto.



Tarta Ferrero Rocher XXL Montaje con Thermomix

Una vez forrados, añadimos la mitad de la crema a cada uno de los boles y alisamos bien. Tapamos la mezcla con el film que sobresale de los semicírculos e

introducimos en la nevera un mínimo de 5 horas, mejor de un día para otro o hasta que veamos que estén bien firmes.

En nuestro caso para trabajar mejor la decoración de la tarta la pusimos en la conservadora. Va perfecto hacer esta primera etapa de la tarta un día y al siguiente dedicarse sólo a la cobertura y decoración.

Cobertura

Ahora sólo falta preparar la cobertura y decorar la tarta.

Para ello hidratamos en agua fría las hojas de gelatina y reservamos.

Introducimos el chocolate al vaso y lo pulverizamos programando 10 segundos a velocidad 7. Bajamos los restos de las paredes y añadimos el resto de ingredientes excepto las hojas de gelatina.

Programamos 4 minutos, temperatura 37º y velocidad 2. Observamos que haya quedado una mezcla homogénea, de no ser así, seleccionamos 1 minutos más a la misma temperatura y velocidad. Por último, incorporamos las hojas de gelatina escurridas, programamos 20 segundos a velocidad 4 y dejamos templar.

Mientras esta cobertura de chocolate se va templando y una vez solidificado nuestro Ferrero Roche procedemos a desmoldar con cuidado las dos esferas, quitando el papel film.

Colocamos debajo de una de las mitades una galleta cuadrada, tipo barquillo de helado, para que no ruede y colocamos encima la otra mitad de la tarta encima. Si no tenéis galleta de barquillo mi opción fue posarlo encima de un platito de café. En el resultado final no se ve porque va tapado por la cartulina marrón del envoltorio.

Cuando vemos que la crema de la cobertura está fría rociamos toda la tarta con esa crema que a su vez nos hará de pegamento para cubrir con las avellanas.

Así pues, cubrimos nuestro **Ferrero Rocher XXL** con las avellanas picadas no muy pequeñas para que la tarta coja un poco de volumen y forma y dejamos en la nevera para que solidifique la decoración.



Tarta Ferrero Rocher XXL Montada con Thermomix

Por último, rociamos con el spray dorado para el toque final de nuestro Ferrero.

Para mí es la guinda del gran pastel 😊

Para darle el mismo aspecto que los bombones originales utilizamos una cartulina marrón (en nuestro caso rizada) como bien se puede apreciar en la foto.

Lo sacamos de la nevera en el momento de servir.

Tarta Momia para Halloween con Thermomix

Una receta más que pueda hacer más divertida y sabrosa la fiesta de Halloween, la Tarta Momia.



El bizcocho base se puede usar cualquiera de las múltiples recetas que hay. La que comparto es la realizada con Galletas Príncipe que nos pasó nuestra presentadora.

Ingredientes

200 gr de azúcar

200 gr de leche

100 de aceite

3 huevos

1 sobre de levadura Royal

500 gr de galletas tipo Príncipe

Elaboración

Precalentamos el horno a unos 170°

Pulverizamos el azúcar programando 10 segundos a velocidad 10.

Añadimos la leche, los huevos, el aceite y la levadura y programamos 10 segundos a velocidad 6.

Añadimos al vaso las galletas, previamente troceadas, y programamos 20 segundos a velocidad 6.

Colocamos la masa en un molde para bizcochos con papel vegetal y la horneamos durante unos 25 o 30 minutos (comprobarlo ya que cada horno es un mundo).

Una vez enfriado colocamos las tiras de fondant blanco a gusto tal y como se ve en la foto. Podemos decorarlo con todo tipo de chucherías típicas de esta fiesta de Halloween.

FELIZ HALLOWEEN !!!!!!!

Tarta Crumble de frutas con Thermomix

De nuevo os presento una receta de una tarta para celebrar en este caso los [700 Me Gusta de nuestro Facebook](#)

La receta es del libro Repostería y Pastelería con Thermomix.



Crumble con frutas con Thermomix

Ingredientes

Relleno

1 manzana cortada en cuartos

www.librothermomix.es

www.sobrasada.es

www.ensaimada.es

<https://www.facebook.com/librosdeThermomix>

1 melocotón en dos mitades

50 gr de cerezas

100 gr de mermelada de frutas del bosque

50 gr de mantequilla

30 gr de zumo de limón

80 gr de azúcar

25 gr de maicena

Crumble

La piel de media naranja (solo la parte naranja)

La piel de medio limón (solo la parte amarilla)

50 gr de azúcar moreno

50 gr de azúcar

100 gr de harina de repostería

1/2 cucharadita de levadura

100 gr de mantequilla fría en trozos

50 gr de almendras tostadas y molidas

Decoración

Azúcar glass

Elaboración

Relleno

Ponemos en el vaso la manzana, el melocotón y las cerezas. Programamos 2 segundos velocidad 4.

Incorporamos la mermelada y la mantequilla y programamos 5 minutos a 100 grados y velocidad 1.

Ponemos el zumo del limón y la maicena mezclada con el azúcar. Programamos 4 segundos velocidad 2. Retiramos del vaso y dejamos enfriar.

Precalentamos el horno a 180°.

Lavamos el vaso y lo enfriamos triturando 7 u 8 cubitos de hielo, 10 segundos a velocidad 5.

Crumble

Secamos bien el vaso y ponemos las pieles de limón y de naranja. Programamos 30 segundos a velocidad progresiva 5 a 10.

Añadimos el azúcar blanco y moreno, la harina, la levadura y la mantequilla. Programamos 4 segundos a velocidad 5.

Por último incorporamos la almendra molida y programamos 2 segundos a velocidad 5.

Montaje

En un molde desmontable de horno de 24 cm aproximadamente, echamos un poco más de la mitad del crumble y presionamos suavemente con los dedos por la base del molde y 2 cm de los laterales formando una tartaleta. Rellenamos con la fruta reservada y terminamos de cubrir con el resto del crumble.

Introducimos el molde en el horno durante unos 35 minutos aproximadamente a 180 grados.

Dejar enfriar y servir con azúcar glass antes de servir.

A continuación os muestro el **código QR de la receta Crumble de frutas con Thermomix**



Código QR Receta Crumble de Frutas con Thermomix

Tarta de Zanahoria Carrot Cake con Thermomix

Hemos llegado a los 900 “Me Gusta” en nuestro Facebook,
<https://www.facebook.com/librosdeThermomix> , así que como de costumbre una receta de tarta para celebrarlo.

La receta la hemos visto en la web [MisThermorecetas](#)

Las zanahorias de decoración están hechas con Fondant como se puede apreciar en la foto.



Pastel de zanahoria Carrot Cake

Otra foto de la tarta ya cortada



Pastel de zanahoria Carrot Cake

Ingredientes

Para el bizcocho

280 gr de azúcar

la piel de una naranja

400 gr de zanahorias, peladas y cortadas en trozos

4 huevos

240 gr de aceite de girasol o un aceite suave

250 gr de harina de repostería

2 cucharaditas rasas de bicarbonato

www.librothermomix.es

www.sobrasada.es

www.ensaimada.es

<https://www.facebook.com/librosdeThermomix>

2 cucharaditas de levadura Royal

1 cucharadita y media de canela

1 cucharadita de nuez moscada

una pizca de sal

Para la cobertura

50 gr de azúcar

80 gr de chocolate blanco en trozos

50 gr de mantequilla a temperatura ambiente

300 gr de queso cremoso del tipo Philadelphia

30 gr de zumo de naranja

Decoración opcional y al gusto

Crocanti de avellanas o de almendras

Unas mini-zanahorias modeladas con fondant

Elaboración

Precalentamos el horno a 180º y engrasamos un molde desmoldable bien con un poco de mantequilla por los laterales y colocamos papel vegetal en la base para que nos sea más fácil desmoldarlo o bien con spray desmoldeante para moldes y bandejas.

Para el bizcocho

Echamos en el vaso el azúcar y la piel de naranja. Pulverizamos durante 20 segundos a velocidad progresiva 5-7-10. Reservamos.

Pelamos las zanahorias y las cortamos en trozos grandes. Las echamos en el vaso y trituramos durante 5 segundos, a velocidad 5. Reservamos en otro plato o bol.

Echamos los huevos en el vaso junto con el azúcar pulverizado con la piel de naranja que tenemos reservado y el aceite. Programamos 30 segundos a velocidad 5.

Incorporamos las zanahorias reservadas y programamos 15 segundos a velocidad 4.

Añadimos la harina, el bicarbonato, la levadura, la canela, la nuez moscada y el pellizco de sal. Lo mezclamos todo durante 3 segundos, a velocidad 6.

Vertemos toda la mezcla en el molde engrasado y horneamos durante 35 minutos, a 180°. Dejamos enfriar dentro del molde.

Mientras esperamos que se hornee el bizcocho elaboramos la cobertura

Para la cobertura

Añadimos el azúcar al vaso y programamos 10 segundos a velocidad progresiva 5-7-10. Reservamos.

Vertemos el chocolate blanco en trozos en el vaso y programamos 8 segundos, a velocidad 8.

Seguidamente añadimos la mantequilla (tiene que estar blandita; si no es así, la metemos unos segundos en el microondas para que se ablande) y programamos 1 minuto, temperatura 50° y velocidad 3.

Si el chocolate no se ha derretido programamos 30 segundos más a la misma temperatura y velocidad.

Ya para terminar agregamos el queso, el zumo de naranja y el azúcar reservado.

Programamos 30 segundos a velocidad 3.

Montaje

Esperamos que el bizcocho esté completamente frío y extendemos la cobertura sobre él. Reservamos en el frigorífico (como mínimo 15 minutos).

Antes de llevarlo a la mesa, espolvoreamos el crocanti de avellanas o de almendras por encima. Y si queremos rematar la faena podemos decorarlo con unas mini-zanahorias modeladas con fondant como puede apreciarse en las fotos.