



# 26 recetas de tartas de cumpleaños ¡para celebrar a lo grande!

Por Alfonso López Alonso



Celebrar un cumpleaños o aniversario en casa siempre crea **recuerdos especiales**, y el momento cumbre de cualquier celebración es, sin duda, cuando se presenta la tarta. Optar por una tarta casera en lugar de una industrial no solo es más económico, sino que también **añade un toque personal y auténtico** a tu celebración. Una tarta hecha en casa tendrá un sabor mucho más rico, y los invitados apreciarán el esfuerzo y amor que has puesto en ella.

A continuación te ofrecemos una variedad de **recetas de tartas caseras**: fáciles, clásicas, originales... Entre tantas opciones seguro que encontrarás la tarta de cumpleaños perfecta para tu próxima celebración.

- [Tartas de cumpleaños sin horno](#)
- [Tartas fáciles](#)
- [Tartas clásicas](#)
- [Para impresionar](#)

## Tartas de cumpleaños sin horno

Ideal para quienes no tienen horno... o no les apetece encenderlo. Estas recetas de tartas sin horno son fáciles, rápidas y no pierden ni un ápice de sabor.



(<https://www.abc.es/recetasderekupete/tarta-de-galletas-tarta-de-la-abuela/19449/>).

## Tarta de galletas o de la abuela (<https://www.abc.es/recetasderekupete/tarta-de-galletas-tarta-de-la-abuela/19449/>)

Seguro que a muchos os pasará como a mí, y asociáis los recuerdos de vuestros cumpleaños infantiles con esta receta: la clásica tarta de la abuela, la tarta de galletas, crema pastelera y chocolate de toda la vida. Seguramente porque se trata de una de las más sencillas de preparar y a la vez más ricas.



(<https://www.abc.es/recetasderekupete/tarta-de-cuajada-con-chocolate/11464/>)

## Tarta de cuajada con chocolate (<https://www.abc.es/recetasderekupete/tarta-de-cuajada-con-chocolate/11464/>)

Hay postres que están de rechupete y se hacen en un plis plas, esté es uno de ellos. Con sólo 20 minutos tendremos todo el trabajo hecho y un resultado delicioso.



(<https://www.abc.es/recetasderekupete/como-hacer-tarta-mousse-de-fruta-sin-horno-postre-de-frutas-de-temporada/46149/>)

## Tarta mousse con fruta sin horno (<https://www.abc.es/recetasderekupete/como-hacer-tarta-mousse-de-fruta-sin-horno-postre-de-frutas-de-temporada/46149/>)

Esta es una de esas recetas de postre súper fáciles, de las que no tienes excusas para no preparar en casa. Es ideal para preparar en verano o cualquier época de calor, cuando el horno se convierte en objeto decorativo en nuestras cocinas.



(<https://www.abc.es/recetasderekupete/tarta-de-mousse-de-limon-postre-facil-y-sin-horno-para-disfrutar-del-calor/47593/>)

## Tarta de mousse de limón (<https://www.abc.es/recetasderekupete/tarta-de-mousse-de-limon-postre-facil-y-sin-horno-para-disfrutar-del-calor/47593/>)

La [mousse de limón](https://www.abc.es/recetasderekupete/mus-o-mousse-de-limon/13101/) (<https://www.abc.es/recetasderekupete/mus-o-mousse-de-limon/13101/>) es un postre que se suele hacer mucho, que triunfa en la mesa, con ese toque tan peculiar y delicioso. He aprovechado esa receta para transformarla en tarta, añadiendo una base de bizcochos de soletilla que resultan muy tiernos y esponjosos.



(<https://www.abc.es/recetasderekupete/tarta-de-oreo-y-chocolate/26840/>).

## Tarta de Oreo (<https://www.abc.es/recetasderekupete/tarta-de-oreo-y-chocolate/26840/>)

Atención amantes de las galletas Oreo y las tartas de queso porque esta receta está hecha a vuestra medida y la vais a querer hacer inmediatamente. Se trata de la tarta de Oreo y doble chocolate tan golosa que la vais a querer zampar entera y sin compartir.



(<https://www.abc.es/recetasderekupete/tarta-de-galletas-y-mantequilla-tarta-super-facil-sin-horno/31971/>).

## Tarta de galletas y mantequilla sin horno

(<https://www.abc.es/recetasderekupete/tarta-de-galletas-y-mantequilla-tarta-super-facil-sin-horno/31971/>)

Un postre fácil de preparar hasta decir basta y la excusa perfecta para involucrar a los más pequeños de la casa en su elaboración. Seguro que, ante la idea de zamparla después, se meten en faena encantados.



(<https://www.abc.es/recetasderekupete/tarta-de-fresas-con-yogurt-griego-sin-horno-postre-super-facil/5558/>).

## Tarta de fresas (<https://www.abc.es/recetasderekupete/tarta-de-fresas-con-yogurt-griego-sin-horno-postre-super-facil/5558/>)

Un postre que no dura ni 10 minutos encima de la mesa. Y no me extraña, imaginaos un trozo de tarta delicioso, suave y esponjoso, casi como un mousse pero sin las calorías.

## Tartas fáciles

Para los cocinillas principiantes o con poco tiempo, estas recetas de tartas fáciles garantizan un resultado delicioso sin complicaciones ni estrés.



(<https://www.abc.es/recetasderekupete/como-preparar-tarta-crema-fresas-hojaldre/16826/>).

## Tarta de fresas y crema (<https://www.abc.es/recetasderekupete/como-preparar-tarta-crema-fresas-hojaldre/16826/>)

No hace falta ser un cocinillas pro para hacer una tarta deliciosa. Una demostración práctica de que, en casa, sin muchos conocimientos de cocina, con sólo un poco de tiempo, podemos preparar postres y dulces de rechupete.



(<https://www.abc.es/recetasderekupete/tarta-manzana-mas-facil-mundo/18833/>).

## Tarta de manzana fácil (<https://www.abc.es/recetasderekupete/tarta-manzana-mas-facil-mundo/18833/>)

Esta es una tarta de manzana fácil, de preparación muy sencilla y rápida. En la que trabaja el horno para nosotros. Esta hecha con ingredientes básicos, que seguro tienes por tu cocina y que son económicos, con lo que no te gastarás mucho dinero.



(<https://www.abc.es/recetasderekupete/muneco-de-chocolate-brownie-o-tarta-de-cumpleanos/5111/>).

### Tarta de chocolate con Lacasitos

(<https://www.abc.es/recetasderekupete/muneco-de-chocolate-brownie-o-tarta-de-cumpleanos/5111/>)

Esta receta tiene su público asegurado. La misma foto lo dice todo: corazón denso y jugoso del mejor chocolate, crujiente por fuera con una fina cobertura de chocolate digna de la mejor pastelería y adornado con Lacasitos de colores y virutas extrafinas de chocolate. ¿Qué más se puede pedir para una tarta?



(<https://www.abc.es/recetasderekupete/tarta-de-zanahoria-carrot-cake/15417/>).

## Tarta de zanahoria (<https://www.abc.es/recetasderekupete/tarta-de-zanahoria-carrot-cake/15417/>)

Este pastel tiene un sabor dulce y especiado, con una textura densa y muy suave, que merece la pena probar. Las zanahorias mejoran el sabor, la textura y la apariencia del pastel con un color naranja precioso.

## Tartas clásicas

Redescubre el encanto de lo tradicional con estas recetas de tartas de toda la vida, esos sabores que han alegrado cumpleaños desde nuestra infancia.



(<https://www.abc.es/recetasderekupete/tarta-sacher-de-chocolate-o-sacher-torte/9254/>).

## Tarta Sacher de chocolate (<https://www.abc.es/recetasderekupete/tarta-sacher-de-chocolate-o-sacher-torte/9254/>)

Si algo tenemos en el viejo continente son recetas de postres con historia, y la tarta Sacher es una de ellas. Se trata de un bizcocho de chocolate relleno de mermelada de albaricoque y recubierto con un glaseado de chocolate negro.



(<https://www.abc.es/recetasderechupete/receta-de-tarta-de-manzana-facil/434/>)

## Tarta de manzana con hojaldre

(<https://www.abc.es/recetasderechupete/receta-de-tarta-de-manzana-facil/434/>)

Dentro de las recetas de postres uno de los básicos por excelencia es la tarta de manzana. Aunque existen múltiples variantes, la más clásica es seguramente la tarta de manzana con crema pastelera.



(<https://www.abc.es/recetasderekupete/tarta-san-marcos/33992/>).

## Tarta San Marcos (<https://www.abc.es/recetasderekupete/tarta-san-marcos/33992/>)

La **Tarta de San Marcos** es un **clásico de la repostería** que no podía faltar en nuestro recetario. Este popular dulce es toda una institución en la pastelería de nuestro país y se puede encontrar en cualquier punto de la geografía, norte, sur, este u oeste.



(<https://www.abc.es/recetasderekupete/tarta-de-merengue-rellena-de-crema-pastelera-y-fresas-la-tarta-de-cumpleanos-perfecta/46264/>)

## Tarta de merengue rellena (<https://www.abc.es/recetasderekupete/tarta-de-merengue-rellena-de-crema-pastelera-y-fresas-la-tarta-de-cumpleanos-perfecta/46264/>)

Se trata de una receta laboriosa, no lo voy a negar. Al constar de varias preparaciones: almíbar, fresas maceras, crema pastelera, merengue suizo y bizcocho genovés, la preparación se extenderá bastante. Pero la tarta en sí no es complicada, sólo lleva tiempo.



(<https://www.abc.es/recetasderekupete/tarta-de-crema-y-frutas-frescas/25232/>).

## Tarta de crema y fruta (<https://www.abc.es/recetasderekupete/tarta-de-crema-y-frutas-frescas/25232/>)

Con un par de elaboraciones básicas de la pastelería: crema pastelera y masa quebrada, conseguiremos un postre profesional. Clara demostración de que no es necesario ser un experto para hacer una tarta deliciosa.



(<https://www.abc.es/recetasderechupete/tarta-selva-negra/12503/>).

## Tarta selva negra (<https://www.abc.es/recetasderechupete/tarta-selva-negra/12503/>)

Aunque no se trata de una receta complicada sí que es laboriosa y os llevará cierto tiempo su preparación. Lo ideal es que preparemos tanto el bizcocho como el almíbar y el macerado de las cerezas el día anterior a la preparación de la tarta.

## Tartas de cumpleaños para impresionar

Si buscas impresionar a familia y amigos, estas recetas de tartas más elaboradas son perfectas para añadir un toque de creatividad y sabor a tu celebración.



de  
**Rechupete**

(<https://www.abc.es/recetasderekupete/tarta-a-los-tres-chocolates/6004/>).

## Tarta tres chocolates sin horno

(<https://www.abc.es/recetasderekupete/tarta-a-los-tres-chocolates/6004/>)

A aquellos que os apasione el chocolate os digo que es una de esas tartas que tenéis que probar sí o sí. No es nada empalagosa, pues al mezclar 3 tipos de chocolate se equilibran entre ellos.



(<https://www.abc.es/recetasderekupete/red-velvet-cake-o-tarta-terciopelo-rojo/9357/>).

## Tarta Red Velvet (<https://www.abc.es/recetasderekupete/red-velvet-cake-o-tarta-terciopelo-rojo/9357/>)

Una tarta que siempre sorprende cuando se pega el primer corte, un bizcocho de tono rojo intenso y aterciopelado llamado Red Velvet. Se trata de una tarta con capas, que tradicionalmente se acompaña con glaseado de mantequilla o queso entre sus capas y como decoración exterior.



(<https://www.abc.es/recetasderekupete/tarta-paulova-o-pavlova-pastel-de-merengue-nata-montada-y-fruta-fresca/33989/>)

## Tarta Paulova (<https://www.abc.es/recetasderekupete/tarta-paulova-o-pavlova-pastel-de-merengue-nata-montada-y-fruta-fresca/33989/>)

La **Tarta Paulova (o Pavlova)** es una de las grandes tartas con nombre propio de la pastelería clásica internacional. Su estética es tan espectacular y llamativa que resulta imposible que no haya quien se quede con la boca abierta al verla. Por eso, y por lo deliciosa que está, os recomendamos hacerla cuando tengáis invitados. Veréis cómo vais a dejar al personal.



(<https://www.abc.es/recetasderechupete/tarta-de-limon-y-merengue-lemon-pie/11415/>).

## Tarta de limón y merengue (<https://www.abc.es/recetasderechupete/tarta-de-limon-y-merengue-lemon-pie/11415/>)

Esta combinación es equilibrada, y el sabor fresco y ligeramente ácido del limón compensa la dulzura y contundencia del merengue. Lo que sí hemos de reconocer es que es un postre especialmente indicado para los amantes del sabor a limón.



(<https://www.abc.es/recetasderekupete/tarta-charlota-de-chocolate/12254/>).

## Tarta Charlota de chocolate (<https://www.abc.es/recetasderekupete/tarta-charlota-de-chocolate/12254/>)

La tarta charlota, carlota o Charlotte, es un postre de origen francés del tipo clásico. Se trata de una tarta fría que aparecerá forrada con bizcochos de soletilla y rellena de una crema bávara o bavarois, en este caso de chocolate.



(<https://www.abc.es/recetasderekupete/cheesecake-de-moras-tarta-de-queso-con-moras-y-limon/31798/>).

## Tarta de queso con moras (<https://www.abc.es/recetasderekupete/cheesecake-de-moras-tarta-de-queso-con-moras-y-limon/31798/>)

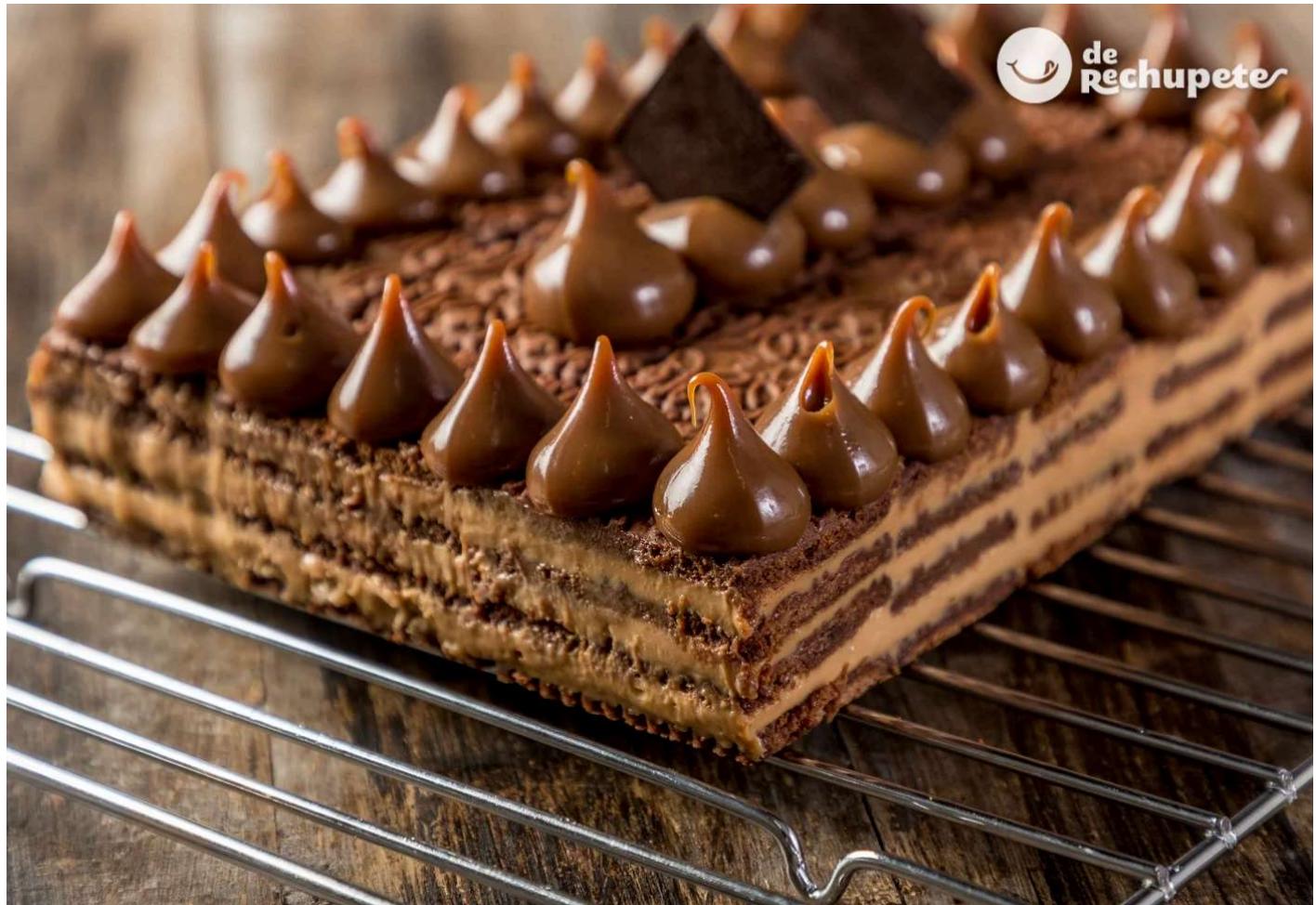
Este **cheesecake de moras y limón** tiene un punto ácido que contrasta con el dulce de la masa y las moras y resulta, además de deliciosa, muy refrescante. Es de esas tartas que van desapareciendo sospechosamente con el paso de las horas; y es que, ¿quién podría resistirse a darle un bocado cada vez que abra la puerta de la nevera y la vea ahí, con ese color morado y esa base de galleta?



(<https://www.abc.es/recetasderekupete/como-hacer-un-cosmic-brownie-el-brownie-de-moda/47537/>).

## Cosmic Brownie (<https://www.abc.es/recetasderekupete/como-hacer-un-cosmic-brownie-el-brownie-de-moda/47537/>)

Se diferencia del resto de brownies porque lleva **cobertura de chocolate** (lo que llamamos ganache) y azucarillos por encima. Lo primero aporta cremosidad y cuerpo, lo segundo un punto crujiente muy divertido.



(<https://www.abc.es/recetasderekupete/chocotorta-argentina/38111/>)

## Chocotorta (<https://www.abc.es/recetasderekupete/chocotorta-argentina/38111/>)

Se hace con unas galletas de chocolate “chocolinas”, muy parecidas a las Oceanix, aunque resultan un poco más amargas al tener más concentración de cacao. Eso es lo que hace que el contraste con el dulce de leche sea ideal.



(<https://www.abc.es/recetasderekupete/tarta-arabe/72761/>).

## Tarta árabe (<https://www.abc.es/recetasderekupete/tarta-arabe/72761/>)

Hecha a base de **obleas de masa brick fritas**, la tarta árabe ofrece un bocado muy crujiente con el contraste de la suavidad de la crema pastelera. Si seguimos los sencillos pasos para realizar esta receta, obtendremos una **tarta muy vistosa, riquísima y facilísima de hacer**.

Esperamos que **te animes a probar alguna de estas tartas** y las sirvas en tus celebraciones. Y recuerda que esta es sólo una selección de nuestras favoritas ¡en el blog tenemos muchas más opciones de tartas para inspirarte!

Ver todas las recetas de tartas (<https://www.abc.es/recetasderekupete/todas/recetas/postres-dulces/tartas/>)

★★★☆ ★ 3.5/5 2 votos

Categorías: [Recetas de tartas](https://www.abc.es/recetasderekupete/todas/recetas/postres-dulces/tartas/) (<https://www.abc.es/recetasderekupete/todas/recetas/postres-dulces/tartas/>)

[Recetas para niños](https://www.abc.es/recetasderekupete/todas/recetas-tematicas/recetas-para-ninos/) (<https://www.abc.es/recetasderekupete/todas/recetas-tematicas/recetas-para-ninos/>)

## Sobre el autor



### Alfonso López Alonso

Empecé Recetasderekupete.com en 2009. En estos años he escrito recetas y libros, grabado vídeos, he dado cursos presenciales y clases en escuelas de hostelería. Y cocinar para mi familia y amigos sigue siendo mi gran pasión. En esta web quiero compartir contigo toda mi experiencia, para que disfrutes de la cocina tanto como yo y todos tus platos salgan de rechupete.

[Recetas de Rechupete](#) » [Recetario de cocina](#) » [Recetas de postres y dulces](#) » [Recetas de tartas](#) » 26 recetas de tartas de cumpleaños ¡para celebrar a lo grande!