

# Receta



## Tarta de Crema y Yema

### Vas a necesitar:

600 g Huevo

200 ml Agua

1 Kg SdeliBizcocho Classic

400 g SdeliCrem Deluxe

1 L Agua

### Proceso de elaboración:

1. Batir SdeliBizcocho Classic junto el huevo y el agua a velocidad lenta durante 1 min. (aprox.) con accesorio varas.
2. Batir 4-8 min. a velocidad rápida. Hornear 185-195° C durante 20-30 min. (aprox.) según tamaño de pieza.
3. Batir el agua con la crema durante 4min.
4. Dejar reposar antes de utilizarla
5. Realizar todos los componentes de la tarta, partir el bizcocho por la mitad y calar.
6. Rellenar con la crema pastelera. Cubrir con yema confitada y decorar al gusto.

### Productos Recomendados:



SdeliBizcocho Classic



Sdelicrem Deluxe