

- **Preparación:**

Para el bizcocho:

Se separan las claras de las yemas. A las claras se le añade una pizca de sal y se montan a punto de nieve, se reservan, a continuación se baten la yemas y se le añade el azúcar, y se sigue batiendo hasta que la mezcla blanquee, después se vuelcan las claras junto a las yemas y se mezclan con movimientos envolventes para que la mezcla no se baje, a continuación se le añade la harina y la levadura mezcladas se bate otro poco y por último se añade la ralladura de un limón y el chorrito de coñac y se sigue batiendo .

Encender el horno a 250°C, se deja cocer unos 10 minutos, aprox. se desmolda y se repite con la otra mitad de la masa, mientras se enfría, se va montando la nata con las 5 cucharadas de azúcar. Se montan los dos bizcochos con parte de la nata en medio, el resto se deja para decorar al alrededor .

-Para la crema que cubre el bizcocho ⁽¹⁾

De los 800 ml. de leche, se separa medio vaso y se disuelven los dos sobres de Flanín, el resto de la leche se pone a calentar con el azúcar y cuando la leche hierve se añade el Flanín que se había disuelto, cuando hierva se retira del fuego, se deja que enfríe un poco y se echa sobre la tarta, cuando esté cuajado se adorna la tarta con las frutas.

Se ponen dos hojas de gelatina a remojo en ~~dos~~ 4 cucharadas de agua, y después se pone a derretir con un poco del almíbar del melocotón, y se le echa a las frutas por encima con ayuda de un pincel para que queden brillantes, con la nata que habíamos reservado anteriormente, adornamos los bordes de la tarta.

(1) En lugar de hacer la crema con el Flanín, se podría hacer con crema pastelera, pero de esta forma es más sencillo.