

TARTA "PEÑA DE LAS PINTAS".--(Ganadora del "Concurso 1975").

El bizcocho se hace corriente, de cualquier receta. Solo que yo añado limón rallado, o sea cáscara rallada de limón. Echo el bizcocho en olla exprés.

Se junta la molla de mantequilla, una vez estando aquella templada, o sea, un poquito caliente. Luego se recubre de papel de barba, recortado al tamaño conveniente el fondo de la olla. Sigue hundiendo con mantequilla bien el papel, que ha de cubrir bien el fondo todo de la olla y sobre él se pone la pasta del pastel, o bizcocho.

La olla estará puesta en el gas más grande, para que reciba mucho calor y suba enseguida. Se tapa con la tapadera sin poner la pesa, o bálbula.

Una vez que por la chimenea de la olla sale olor a mazapán, se enciende el horno de la cocina. Se quita la tapadera. El mango se forra con papel de plata, para que no se queme. Se tiene hasta que se dore, cosa de 5 a 10 minutos y cuando se ve que se despegaba el mazapán de la olla, se apaga el horno y se deja que enfrie el bizcocho dentro del horno.

Luego se saca, volviendo la olla boca abajo. Se le quita el papel y se raspa un poco el bizcocho, pues siempre se pega algo.

Este bizcocho se parte en dos, o tres, mitades en caliente.

Se tiene preparado almibar hecho con terrones de azúcar en cuadradillos. Unos 10 terrones y que cueza hasta que se espese. Se retira del fuego y se deja enfriar. Y se rocía la tarta en el instante de partirla. La capa de arriba se rocía poquísimo. Lo demás mucho, en dos, o tres veces.

Este bizcocho se hará el día antes y el día siguiente se le rellena con una crema pastelera, con huevos, leche, mantequilla y vainilla. Solo las yemas, las claras, no. Se cubre una parte de la tarta y luego se abre una lata grande de mermelada de albaricoque y se cubre la otra parte y se pone la última capa del mazapán.

Se hace un chocolate con agua, o sea una media libra, se ralla, se echa en el cazo en el agua y se añade una cucharada de mantequilla y cuando esté espeso se deja enfriar. No muy espeso. Entonces se cubre toda la tarta y se forman 3 picos altos con chocolate y cubiertos de coco, para que representen los 3 picos de la PEÑA DE LAS PINTAS. Se adorna con guindas al rededor y esta es la tarta ganadora de Las Salas, hecha por ANITA GOMEZ=