

# Tarta San Valentín

Autor: Samuel

Categoría: Amor / Románticos

Publicado el: 23/03/2016

---

Ingredientes

## Base

2 corazones 100g amor 100g respeto 100g confianza

## Crema

100g pasión 50g Besos dulces 75g Besos prohibidos 10 Abrazos que cortan el aire Todos los miedos Un tarro de ilusión y esperanza (para decorar) Cómo preparar la tarta

Juntos en la cocina nos ponemos el atuendo adecuado. Precalentamos el encuentro junto al horno. No hace falta mucha temperatura, simplemente tener la predisposición. Calor arriba cerca de los labios y abajo justo en el centro de tu ombligo.

Unimos los corazones y batimos continuamente. Añadimos poco a poco el amor. Lo suficiente hasta tripliquen su volumen, pero que no sean dos sino que formen sólo uno. La base es muy importante y sin ella no conseguirás un buen postre para disfrutar y sorprender. No solo a tus amigos sino a ti mismo.

Para terminar la base y que quede todo bien conjuntado, incorporamos el respeto y confianza. Mezclamos bien hasta que todos los ingredientes estén bien integrados. Vertemos con mucha suavidad y ternura la masa en el molde de la vida y la mantenemos horneando el tiempo necesario. Transcurrido este, retiramos y, sin dejar enfriar, deja que se establezca un rato. Tenemos ya el bizcocho.

Ahora viene la parte más compleja de la receta, que es preparar la crema que rellena nuestro postre. Empezamos por triturar los miedos hasta que queden pequeños trocitos. Por otro lado, derretimos la pasión. Reservamos ambos.

En un cazo vertemos besos dulces y prohibidos. Derramamos junto a ellos los abrazos que cortan el aire, pero que son siempre sinceros. Cuando la mezcla esté solida, añadimos los miedos triturados. Movemos bien con una varilla y evitarnos que la mezcla quede pegada al fondo. Una vez que espese y rompa a hervir, retiramos del fuego.

Cortamos el bizcocho del mismo tamaño que el molde que vayamos a utilizar, lo ponemos de base y vertemos la crema sobre él. Dejamos templar la tarta fuera de la nevera y llevamos más tarde a enfriar dentro durante toda una noche. Una noche llena de caricias, miradas, suspiros, deseo y sudor.

Al día siguiente, desmoldamos con cuidado, espolvoreamos la ilusión sobre nuestra la tarta y decoramos con unas pinceladas de esperanza.

Servimos junto a unas rosas.

Disfrutamos, vivimos.

---

Publicado bajo licencia [Creative Commons BY-NC-ND](#)

Enlace original del relato: [ir al relato](#)

Otros relatos del mismo autor: [Samuel](#)

Más relatos de la categoría: [Amor / Románticos](#)

Muchos más relatos en: [cortorelatos.com](#)