Tarantella de Manzana y Vainilla

Ingredientes

Azucar: 100 Gramos
Compota de manzanas peladas: c/n A gusto
Huevos: 2 Unidades
Jugo de Limón: 1/2 ta
Rodajas de pan lactal: c/n A gusto
Yemas: 4 Unidades
Crema: 160 Gramos
Extracto de vainilla: 1 Chorrito
Leche: 160 Gramos

Preparación de la Receta

LIGUE

- Colocar en un bowl la compota de manzanas con fondito de agua, el *jugo* de *limón* y el azúcar.
- Incorporar la *crema*, la leche, los huevos con las yemas e integrar.

MASA DE PAN

- Tomar rodajas de pan lactal, cortar la corteza, pintarlas con *manteca* y cortarlas en trozos o tiras.

ARMADO

- Colocar en un molde para horno, un fondo de caramelo y colocar la primera capa de pan sin presionar hacia el fondo
- Sumar una capa de ligue, luego otra capa de pan y así hasta completar el molde
- Cubrir con ligue.
- Tapar el molde con papel *manteca* previamente enmantequillado y cocinar a Baño María, cubriendo 1/3 de la capacidad del molde con agua caliente.
- Cocinar en horno hasta que cuaje.

- Dejar reposar en frío toda la noche y cubrir con caramelo líquido (2 partes de azúcar por una de agua).
- Desmoldar y acompañar con *crema* batida.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tarantella-de-manzana-y-vainilla