

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 *mantequilla* 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 *mantequilla* previamente enmantecado 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>