

Tarantella de manzanas y sopa inglesa

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Crema de ligue

Azucar: 150 grs. Huevos: 10 Unidades

Crema de leche: 100 grs.

Sopa inglesa

Salsa de chocolate:

Fruta confitada: 200 g

Almibar: A gusto

Genoise: 1 Plancha

Salsa de frambuesas:

Crema pastelera: 500 g Pan di España: 1 Unidad Crema chantilly: 500 grs.

Tarantella de manzanas

Pan de miga blanco: 2 Planchas

Manteca pomada: 200 grs. Manzanas deliciosas: 500 g

Caramelo: Cantidad necesaria Manzanas mini horneadas: A gusto

Preparación de la Receta

Tarantella de manzanas

- Pele las manzanas y córtelas en finas rodajas hasta llegar a las semillas.
- Unte las planchas de pan de miga con abundante *manteca* pomada.

Crema de ligue

• Coloque los huevos en un bowl y bata hasta romper el ligue, luego incorpore el azúcar y la crema de leche, bata hasta lograr una mezcla homogénea.

Sopa inglesa

- Coloque la crema pastelera en un bowl y bátala unos segundos con un batidor de mano.
- Separe la crema chantilly en dos partes iguales
- Tome una de las partes de la *crema* y agregue las frutas confitadas previamente picadas.
- Corte el pan di España en dos capas con una cintura de 24cm de lado, corte el genoise en una capa de la misma medida.

Armado

- Bañe un molde rectangular de budín con abundante caramelo.
- Corte el pan de miga en tiras de la medida de la base del molde.
- Coloque una tira de pan en la base con la manteca hacia abajo, luego cubra con manzanas, disponga otra tira de pan con la manteca hacia arriba, nuevamente manzanas, otra tira de pan, manzanas y en la ultima capa de manzanas antes de terminar con el pan incorpore la crema de ligue, termine con la tira de pan con la manteca hacia arriba, cubra con papel film, realice unos pequeños orificios y cocine en un baño de maría en horno precalentado a 160°C durante aproximadamente 70 a 90 minutos
- Transcurrido el tiempo de cocción, retire, deje enfriar y luego reserve en la heladera durante 12 horas
- Luego desmolde.

- Para armar la sopa inglesa

- Coloque sobre una placa con papel manteca la cintura, dentro de esta acomode una capa de pan di España, humedezca con almíbar y luego cubra con la crema pastelera, encima disponga una capa de genoise, nuevamente almíbar y cubra con la crema chantilly con frutas, cubra con otra capa de pan di España, pinte con almíbar y reserve en la heladera durante aproximadamente 6 horas
- Transcurridas las horas de reposo cubra con el resto de crema chantilly.

Presentación

- Decore la **sopa** inglesa con hilos de salsa de *chocolate* y salsa de frambuesa
- Corte en porciones.
- Corte la tarantella de manzanas en porciones y decore con crema chantilly y manzanas mini horneadas.
- Presente en una fuente.