

Tarantella de manzanas y sopa inglesa

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Crema de ligue

Azucar: 150 grs.

Crema de leche: 100 grs.

Huevos: 10 Unidades

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.

Caramelo: Cantidad necesaria

Manzanas deliciosas: 500 g

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.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/tarantella-de-manzanas-y-sopa-inglesa>