

# Tart Tatin de Durazno con helado de Romero

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Caramelo

**Azucar:** 300 grs.

**Agua:** 90 cc

### Duraznos

**Limon:** 1 Unidad

**Agua:** 2 L

**Anís estrellado:** 3 Unidades

**Naranja:** 1 Unidad

**Duraznos:** 8 Unidades

**Azucar:** 250 grs.

**Romero:** 3 Ramas

### Helado de Romero

**Leche:** 250 cc

**Azucar:** 110 grs.

**Romero:** 3 Ramas

**Crema de leche:** 250 grs.

**Yemas:** 120 g

### Masa dulce

**Masa de hojaldre:** Cantidad necesaria

## Preparación de la Receta

### Caramelo

- Coloque en una *cacerola* el azúcar con agua y lleve a fuego máximo hasta obtener un *almíbar* claro.

## Duraznos

- Coloque el agua en una *cacerola* y lleve a fuego.
- Pele los duraznos y córtelos en dados.
- Realice un *almíbar* con azúcar y agua a fuego mínimo, luego de unos minutos de cocción agregue las estrellas de anís y las ramas de **romero** cocine durante 5 minutos mas y añada el *limón* y la *naranja* previamente cortados en cuartos junto con los duraznos, cubra con el agua caliente y una vez que rompa hervor retire del fuego.
- Deje enfriar los duraznos y luego escúrralos sobre papel absorbente.
- Reserve el *almíbar* donde cocino los duraznos y deje reducir hasta conseguir una salsa espesa.

## Helado de Romero

- Coloque en una *cacerola* una tercera parte de azúcar junto con la leche y la *crema* de leche, lleve a fuego una vez que tome temperatura agregue las ramas de *romero*.
- En un bowl coloque las yemas junto con el resto de azúcar y bata hasta blanquearlas. Una vez que la leche rompa hervor vierta una pequeña parte sobre las yemas para atemperarlas, mezcle y luego agregue las yemas al resto de la leche caliente, lleve nuevamente al fuego mínimo y cocine mientras mezcla continuamente con una espátula hasta que espese. Retire, cuele y deje enfriar en un baño maría invertido.
- Una vez fría la preparación viértala dentro de la maquina de helado y deje trabajar durante 20 a 30 minutos, hasta que este firme.

## Armado

- Cubra la base de moldes refractarios individuales con caramelo, encima disponga dos cuadraditos de *manteca* por molde y una porción de duraznos, bañe nuevamente con caramelo y cubra con un disco de masa de *hojaldre*.
- Acomode los moldes sobre una placa, pinte el *hojaldre* con *huevo* y cocine en horno precalentado durante 15 a 20 minutos.
- Retire los moldes y una vez fríos desmolde.

## Presentación

- Disponga sobre un plato un tatin de **durazno** y acompañe con una bocha de helado de *romero*.
- Decore con la reducción de *almíbar* y ramas de *romero*.
- Acompañe con una copa de vino blanco dulce.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/tart-tatin-de-durazno-con-helado-de-romero>