Tarta antigua de pera



Ingredientes

Para el mousse de pera

Azucar: 50 grs.
Grenetina: 3 grs.
Puré de peras: 60 g
Crema Batida: 75 g
Vaina de vainilla: 1 Unidad
Licor de Peras: 10 Ml
Clara: 1 Unidad

Para el sablée

Huevo: 1 Unidad
Harina: 250 g
Azúcar glass: 115 g
Mantequilla: 130 g

Para la decoración

Hojas de menta: A gusto
Mini peras en almíbar: Cantidad deseada
Azúcar glass: 20 g
Pera deshidratada: Cantidad necesaria
Crema Batida: 200 g

Preparación de la Receta

Para el sabl&eacute

- E
- Mezclamos todos los ingredientes hasta obtener una masa homogenea.
- Dejamos enfriar la pasta.

- Luego, la extendemos y forramos los moldes.
- Llevamos las tartas a un horno a 180 ºC durante 15 minutos o hasta que estén doradas
- Colocamos peso arriba de cada una de ellas para que no se levanten.

Para la mousse de peras

- Mezclamos el puré de pera, la vaina de vainilla y el *licor*.
- Agregamos la *grenetina* hidratada y fundida a la mezcla anterior.
- Colocamos el azúcar y las claras a baño María y vamos batiendo hasta que se esponje.
- Mezclamos el merengue con el puré de pera y vamos agregando la *crema* batida de forma envolvente.

Para la decoraci&oacute

- N
- Terminamos con las peras deshidratadas, copos de *crema* batida, hoja de *menta* y mini pera en *almíbar* partida a la mitad.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tarta-antigua-de-pp