

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 MI

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 sablée

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

- Luego, la extendemos y forramos los moldes.
- Llevamos las tartas a un horno a 180 °C 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 *grentina* 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 decoració

- 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>