Tarta bourdaloue

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Peras: 2 Unidades

Almíbar

Agua: 1 L
Azucar: 250 grs.
Anís estrellado: 2 Unidades

Masa

Agua helada: Cantidad necesaria
Manteca: 2 cdas.
Azucar: 1 cda.
Harina: 300 grs.
Sal: Una pizca

Relleno

Manteca: 200 g
Huevos: 2 Unidades
Azucar: 1 Taza
Ron: 1 cda.
Polvo de Almendras: 200 grs.
Crema pastelera: 2 cdas.

Preparación de la Receta

- Pele las peras y corte por la mitad.

Almíbar

- Coloque en una olla el agua junto con el azúcar lleve el fuego y cocine hasta que se forme un *almíbar*.

Masa

- Coloque sobre la mesada la *harina* junto con la sal y el azúcar.
- Mezcle, haga un hueco y agregue la *manteca* pomada.
- Integre, forme un arenado y agregue agua.
- Forme una masa y amase.
- Coloque en un bowl, cubra con papel film y lleve a la heladera durante 1 hora.

Relleno

- Coloque en la batidora la *manteca* pomada junto con el polvo de almendras.
- Bata hasta que se forme una pasta casi blanca.
- Agregue el azúcar en forma de lluvia mientras sigue batiendo.
- Incorpore los huevos de a dos.
- Añada la *crema* pastelera y el *ron*.
- Lleve a la heladera durante 1 hora.

Armado

- Cocine las peras junto con el anís en el *almíbar* caliente durante 5 minutos aproximadamente y deje enfriar.
- Estire la masa, forre un molde previamente enmatecado y enharinado.
- Pinche la masa y blanquee en el horno de 5 a 10 minutos
- Retire del horno y coloque el relleno en la base y las peras fileteadas por encima.
- Termine la cocción en el horno 20 minutos aproximadamente.

Presentación

- Sirva en un plato la tarta bourdaloue y espolvoree con azúcar impalpable.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tarta-bourdaloue