Tarta con Dulce de Porotos coreanos



Ingredientes

Cuajada de leche con Jengibre

Leche Condensada: 6 cdas.
Leche: 360 cc
Jugo de jengibre: 1 cda.

Para el relleno

Nueces: Cantidad necesaria
Dátiles: 3 cditas.
Miel: 2 cdas.
Dulce de Porotos: 250 grs.
Semillas de sésamo negro: Cantidad necesaria
Crema pastelera: 300 g
Manteca: 15 grs.
Canela En Polvo: 1 cdita.

Para la compota de Kuko

Azucar: 100 grs.
Agua: 500 cc
Kuko: 50 grs.

Para la masa de la Tarta con Dulce de Porotos coreanos

Lima: 1 Unidad
Huevo: 1 Unidad
Azucar: 70 grs.
Manteca pomada: 130 grs.
Polvo para hornear: 1/3 cdita.
Harina 000: 50 g
Harina 0000: 180 g

Salsa Inglesa

Leche: 170 cc
Yemas: 2 Unidades
Azucar: 50 grs.
Jugo de jengibre: 1 cda.
Crema de leche: 70 cc

Preparación de la Receta

Para la masa de la Tarta con Dulce de Porotos coreanos

- Mezclar 130 grs de *manteca* pomada con 70 grs de azúcar.
- Agregar 1 *huevo*.
- En otro bol mezclar 180 grs de *harina* 0000, 50 grs de *harina* 000 y 1/3 de cucharadita de polvo de hornear.
- Añadir de a poco a la *manteca* y agregar ralladura de media lima.
- Unir con la mano y reservar en la heladera.
- Tener un molde forrado con masa.

Para el relleno

- Mezclar en un bol 250 grs de dulce de porotos, 3 cucharaditas de dátiles picados, 15 grs de *manteca*, 2 cucharadas de miel y media cucharadita de canela en polvo.
- Colocar el relleno en la base de la tarta.
- Por encima colocar 300 grs de *crema* pastelera.
- Tapar la tarta con otra capa de masa y cerrar los bordes.
- Pintar con yema de *huevo*.
- Espolvorear nueces procesadas y semillas de *sésamo* negro.
- Hornear a 210 grados durante 10 minutos y a 180 grados durante 15 minutos.

Cuajada de leche con Jengibre

- Calentar 360 cc de leche.
- Apagar antes del hervor y agregar 6 cucharadas de leche condensada.
- Rallar *jengibre*, colocarlo en un paño y apretar para extraer el *jugo*.
- Colocar en cada cuenco 2 cucharaditas de té de *jugo*.
- Una vez disuelta la leche condensada repartirla en cada cuenco.
- Dejar cuajar.

Para la compota de Kuko

- Hidratar Kuko en agua caliente y azúcar.
- Reservar.

Salsa Inglesa

- Mezclar 2 yemas y 50 grs de azúcar a punto blanco.
- Agregar 170 cc de leche, 70 cc de *crema* de leche y 2 cucharaditas de *jugo* de *jengibre*.
- Pasar por colador y colocar en una olla.

- Cocinar hasta napar la cuchara.
- Enfriar para servir.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tarta-con-dulce-de-porotos-coreanos