Tarta cúbica de cítricos



Ingredientes

Para la chantilly de cítricos

Jugo de Limón: 50 Ml.
Chocolate blanco: 750 g
Jugo de mandarina: 50 Ml.
Crema: 60 g
Azucar: 150 grs.
Jugo de Naranja: 50 Ml.

Para la decoración

Hojas de menta: A gusto
Azúcar glass: A gusto
Círculitos de azúcar de colores:

Para la masa sablée

Claras: 20 grs.
Vaina de vainilla: 1 Unidad
Azúcar glass: 50 g
Sal: 1 Pizca
Harina: 150 g
Mantequilla a temperatura ambiente: 125 grs.

Preparación de la Receta

Para la masa sabl&eacute

- E

Para ello

mezclamos todos los ingredientes hasta obtener una masa homog&eacute

- Nea.
- Llevamos a refrigerar durante 30 minutos aproximadamente.
- Pasado ese tiempo, extendemos la masa y acomodamos en los marcos cuadrados.
- Colocamos peso sobre las tartas y llevamos al horno a 180 ºC durante 15 minutos.
- Dejamos enfriar.

Para la chantilly de lim&oacute

- N
- Hervimos el *jugo* con el azúcar para hacer una reducción y agregamos la *crema* caliente.
- Volcamos sobre el *chocolate* y refrigeramos.
- Batimos para formar una *crema*.

Para la chantilly de mandarina

- Hervimos el *jugo* con el azúcar para hacer una reducción y agregamos la *crema* caliente.
- Volcamos sobre el *chocolate* y refrigeramos.
- Batimos para formar una *crema*.

Para la chantilly de naranja

- Hervimos el *jugo* con el azúcar para hacer una reducción y agregamos la *crema* caliente.
- Volcamos sobre el *chocolate* y refrigeramos.
- Batimos para formar una *crema*.

Para el montaje

- Colocamos dentro de la tarta copos de chantilly de *limón*, copos de chantilly de *naranja* y copos de chantilly de *mandarina*.

Para la decoraci&oacute

- N
- Decoramos con los círculos de azúcar de colores, azúcar glass y hojas de *menta*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tarta-cubica-de-citricos