

Tarta de almendras y duraznos

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Bebida sugerida

Chenin dulce natural 99:

Fumet

Pimienta Blanca en Grano: 2 Unidades

Guarnición

Duraznos: 4 Unidades

Manteca: 1 cda.

Azucar: 2 cdas.

Masa

Harina: 200 grs.

Yemas: 2 Unidades

Sal: Una pizca

Azucar impalpable: 3 cdas.

Manteca: 100 g

Crema de leche: 2 cc

Relleno

Harina: 1/2 Tazas

Duraznos: 6 Unidades

Manteca: 175 g

Azucar impalpable: 1 1/4 Taza

Almendras: 3/4 Taza

Claros: 5 Unidades

Varios

Azúcar impalpable: Cantidad necesaria

Helado de crema: Cantidad deseada

Preparación de la Receta

Masa

- En la procesadora mezcle la *harina* con la sal y la *manteca*.
- Agregue las yemas, el azúcar impalpable y la *crema*.
- Deje reposar, envuelta en un film, en la heladera durante 30 minutos.
- Espolvoree la mesada con *harina* y estire con un palote.
- Tapice una tartera, pinche la superficie con un tenedor.
- Cubra con papel aluminio y rellene con porotos.
- Precocine en horno moderado (170°C) durante 15 minutos.

Relleno

- Parta los duraznos al medio, elimine el *carozo* y corte en láminas.
- Reserve
- En una sartén derrita la *manteca*.
- Pele las almendras, seque apenas en el horno y procese.
- Agregue la *harina*, el azúcar impalpable y la *manteca*.
- Incorpore las claras mientras procesa.

Armado

- Rellene las tarteletas, encima disponga las láminas de duraznos.
- Termine la cocción en el horno.

Guarnición

- Pele los duraznos, elimine los carozos y corte en cubos pequeños.
- En una sartén con *manteca* caliente saltee los duraznos.
- Agregue el azúcar y cocine hasta que caramelice.
- Flamee con el kirsch.

Presentación

- Sirva una porción de tarta en el centro de un plato.
- Espolvoree con azúcar impalpable.
- Acompañe con los duraznos y helado.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/tarta-de-almendras-y-duraznos>