

Tarta de caramelo y merengue

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Harina 0000: 2 Tazas

Manteca: 100 g

Agua: Cantidad necesaria

Grasa de Cerdo: 50 grs.

Sal: Una pizca

Bebida sugerida

Vino Tardío 2000:

Crema de caramelo

Leche: 1½ Tazas

Manteca: 100 g

Harina: 2 cdas.

Yemas: 3 Unidades

Azúcar Negra: 250 grs.

Merengue suizo

Esencia De Vainilla: 1 Cantidad necesaria

Azucar: 8 cdas.

Claras: 4 Unidades

Opcional

Menta:

Salsa de ananá

Azucar: 200 grs.

Jugo de ananá: 250 cc

Anana: ½ Unidad

Glucosa: 1 cda.

Preparación de la Receta

- Procese la *harina*, la grasa, la *manteca* y la sal hasta formar una masa arenosa.
- Agregue agua helada hasta obtener un bollo de masa.
- Deje descansar en la heladera durante 20 minutos.
- Estire la masa en la mesada enharinada y forre un molde para tarta de 30 cm de diámetro previamente enmantecado.
- Elimine los excesos de masa.
- Pinche la superficie de la masa, cubra con papel aluminio y cubra con porotos.
- Cocine en el horno precalentado a 180° C durante 10 minutos aproximadamente.

Crema de caramelo

- Lleve la leche a hervor.
- En una *cacerola* derrita la *manteca*.
- Agregue el azúcar y mezcle bien.
- Incorpore la *harina*, mezcle, retire del fuego y vierta la leche revolviendo constantemente.
- Vuelva al fuego y continúe mezclando hasta que espese.
- Fuera del fuego integre las yemas.

Salsa de ananá

- Pele el *ananá* y corte en cubos pequeños.
- En una *cacerola* prepare un caramelo con la glucosa y azúcar.
- Agregue el *ananá* y el *jugo*, cuando rompa el hervor retire del fuego.

Merengue suizo

- En un bowl disponga el azúcar y las claras.
- Lleve a baño María hasta que se disuelva el azúcar.
- Con la batidora eléctrica bata hasta alcanzar punto nieve.
- Aromatice con la esencia de vainilla.
- Rellene una manga de repostería con pico rizado.

Armado

- Rellene la tarta con la *crema* de caramelo y deje enfriar
- Forme un enrejado sobre el relleno con el merengue y gratine en el horno.

Presentación

- Sirva una porción de tarta en el centro de un plato, en costado sirva una porción de salsa de *ananá* tibia.
- Decore con *menta*.

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