

Tarta de ciruelas y almendras

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Masa

Yemas de huevo: 3 Unidades

Sal: Una pizca

Azucar impalpable: 100 grs.

Harina 0000: 350 grs.

Manteca fría: 175 grs.

Relleno

Almendras: 175 grs.

Ciruelas frescas: 6 Unidades

Huevos: 2 Unidades

Azucar: 175 grs.

Manteca pomada: 175 grs.

Te Chai

Clavos De Olor: 4 Unidades

Canela en rama: 1 Unidad

Jengibre en polvo: Una pizca

Té negro en hebras: 4 cdita.

Leche de cabra: 2 Taza

Pimienta en grano: 1 cdita.

Azucar: 3 cdas.

Agua: 4 cdas.

Cardamomo: 6 Vaina

Preparación de la Receta

Masa

- Coloque en el bowl de la procesadora la *harina* junto con el azúcar, sal y *manteca*, procese, incorpore de a una las yemas y siga procesando hasta lograr una masa homogénea

- Vuelque la masa sobre una hoja de papel film y cúbrala con el mismo papel, luego pase el rodillo hasta unir la masa.

Relleno

- En el vaso de un mixer coloque la *manteca* pomada junto con el azúcar y procese con el mixer, luego incorpore un *huevo* y procese nuevamente, añada las almendras, procese, agregue el *huevo* restante y procese hasta obtener una preparación homogénea.
- Corte las ciruelas frescas por la mitad, deben estar firmes y quíteles el *carozo*.

Te Chai

- Coloque una olla al fuego, incorpore el agua, la leche, té negro, perfume con los granos de pimienta, clavos de olor, *cardamomo*, canela y *jengibre*, una vez que rompa hervor agregue azúcar y cocine durante 2 minutos, retire del fuego y cuele con un chino.

Armado

- Cubra la base y los bordes de un molde desmontable con la masa, pínchela con un tenedor y cúbrala con papel aluminio, cocine en horno precalentado a 180°C durante 5 minutos, luego quite el papel y cocine hasta dorarla levemente
- Terminada la cocción retire y deje enfriar.
- Acomode las mitades de ciruelas con piel sobre la masa y cúbralas con el relleno anteriormente realizado, cocine en horno precalentado a 180°C hasta que este firme.

Presentación

- Sirva el té en una tetera y presente la tarta de ciruelas sobre una fuente.

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