elGourmet

Tarta de Damascos y Ciruelas

Ingredientes

Ciruelas secas presidente: Cantidad necesaria
Semillas de zapallo: 50 g
Masa de pan de leche: Cantidad necesaria
Damascos en almíbar: Cantidad necesaria
Crema pastelera: 200 g
Queso Crema: 100 g

Preparación de la Receta

Para comenzar

- Unimos todos los recortes de los panes de leche
- Luego, estiramos la masa de manera rectangular (30 x 40), forramos un molde desmontable y dejamos reposar.
- Esparcimos el relleno sobre la masa reposada, incorporamos los damascos en *almíbar* en mitades, añadimos las ciruelas y terminamos por encima con semillas de *zapallo* verde.
- Espolvoreamos con azúcar granela y llevamos a un horno a 180°C por 30 minutos.
- Mientras preparamos la *crema* pastelera

Para ello

- Calentamos la leche con la mitad del azúcar
- Luego, mezclamos el resto del azúcar con la *harina*, el almidón y los huevos
- Unimos la leche y volvemos a llevar al fuego hasta que espese
- Cocinamos durante 1 minuto y pasamos a un bol.

Para el relleno

- Mezclamos la *crema* pastelera que preparamos y el queso *crema*.

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