

# Tarta de Duraznos al Rum

Tiempo de preparación: 90 Min



## Ingredientes

**Azucar:** c/n

**Esencia De Vainilla:** c/n

**Naranjas para jugo:** 2 Unidades

**Duraznos:** 500 Gramos

**Manteca:** c/n

**Rum:** c/n

## Armado

**Azucar impalpable:** c/n

**Massa brisee integral:** 300 Gramos

**Nuez pecan:** 100 Gramos

**Pasas de Uva:** 50 Gramos

**Crema pastelera vegana:** 300 Gramos

**Miel:** c/n

**Dátiles:** 8 Unidades

## Crumble

**Aceite de coco neutro:** 105 Gramos

**Almendras tostadas fileteadas:** 75 Gramos

**Azúcar mascabo:** 150 Gramos

**Harina de almendras:** 122 Gramos

**Sal rosada:** 1 Pizca

**Avena arrollada:** 75 Gramos

**Esencia De Vainilla:** c/n

**Harina integral orgánica:** 35 Gramos

## Preparación de la Receta

- En sartén con *manteca* dorar los duraznos con piel en gajos por ambos lados.
- Flambear con rum y dejar evaporar el alcohol.
- Agregar *jugo* de *naranja*, esencia de vainilla, 2 cucharadas de azúcar integral y dejar cocinar a fuego bajo hasta caramelizar

## Crumble

- En un bowl mezclar almendras fileteadas, *avena* arrollada, azúcar mascabo, *harina* de almendras, *harina* integral, sal rosada, esencia de vainilla y aceite de coco neutro.
- Trabajar con las manos hasta formar un arenado grueso y reservar en frío hasta que tome consistencia

## Armado

- Estirar la masa brisee con palote dándole forma circular y con un grosor de 4 mm y colocar en placa
- Cubrir el centro de la masa estirada con pastelera vegana.
- Agregar los duraznos dorados y por encima las pasas, nueces pecan, dátiles sin *carozo* y plegar los bordes de la masa hacia adentro de manera rústica.
- Pintar los bordes con *huevo* batido y por arriba añadir el *crumble* repartido.
- Cocinar en horno a 180° C por 25 minutos.
- Rociar con miel antes de servir
- .

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