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 msa 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