Tarta de frutas quemadas con amaretto y vainilla



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Polvo de Almendras: 100 grs.
Agua: Cantidad necesaria
Harina 0000: 200 g
Manteca: 200 g
Azucar impalpable: 100 g

Crema montada

Amaretto: 1 cda.
Azucar rubia: 1 cda.
Crema de leche: 250 cc

Cubierta

Pomelo Rosado: 1 Unidad
Amaretto: 100 cc
Papaya: 1 Unidad
Azucar rubio: 200 grs.
Vaina de vainilla: 1 Unidad
Mango: 1 Unidad
Anana: ½ Unidad
Romero: A gusto

Opcional

Menta:

Preparación de la Receta

- En un bowl mezcle el azúcar, el polvo de almendras, la *harina* y la *manteca* hasta formar una masa arenosa.
- Incorpore agua fría hasta unir los ingredientes.
- Deje descansar en la heladera durante 1 hora.
- Estire la masa y forme cuadrados de ½ cm de espesor.

- Acomode los cuadrados de masa en una placa y cocine en horno precalentado a 180º C hasta que se vean dorados.

Cubierta

- Pele le *pomelo* y corte en ruedas gruesas.
- Pele el *ananá*, corte en ruedas gruesas y luego cada rueda por la mitad.
- Pele el mango y la *papaya* y corte en gajos.
- Desgrane el *romero*.
- Abra la *chaucha* de vainilla al medio a lo largo y extraiga las semillas.
- En un bowl mezcle el azúcar rubia con las semillas de vainilla, el **amaretto** y el *romero*.
- Acomode las frutas en una placa y cubra con la mezcla de azúcar y *romero*.
- Cocine en el horno precalentado a 300º C hasta que doren.

Crema montada

- Bata la *crema* a ¾ de su punto.
- Agregue el *amaretto*, el azúcar y termine de montar.

Presentación

- Apoye un cuadrado de masa en la base de un plato, encima distribuya una *rodaja* de cada fruta y un copo de *crema*.
- Decore con hojas de *menta*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tarta-de-frutas-quemadas-con-amaretto-y-vainilla