

Tarta de higos

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Crema de almendras

Huevos: 3 Unidades

Manteca pomada: 125 grs.

Almendras en polvo: 125 g

Maizena: 30 g

Azucar impalpable: 125 grs.

Crema de infusión a la canela

Leche: 200 cc

Azucar: 60 grs.

Gelatina en hojas: 4 g

Maizena: 20 g

Canela: 1 Ramas

Crema de leche a medio punto: 150 grs.

Yemas: 4 Unidades

Crema de leche: 50 cc

Pâte sucrée de canela

Manteca blanda: 250 grs.

Huevo: 1 Unidad

Canela En Polvo: 10 g

Harina: 200 grs.

Azucar impalpable: 150 grs.

Varios

Frutas de Estación: A gusto

Higos Frescos:

Preparación de la Receta

Crema de infusión a la canela

- Haga una infusión con la leche y la *crema* en una olla a fuego lento durante 20´
- Añada la mitad de azúcar, retire la rama de canela y vuelva a fuego para calentar.
- Bata las yemas junto con el azúcar restante y añada la fécula.
- Hidrate la *gelatina* con 7 veces su peso en agua.
- Añada la leche a las yemas y luego lleve nuevamente a la olla a fuego medio batiendo hasta que tome consistencia.
- Agregue la *gelatina* hidratada.
- Deje enfriar a 30°.
- Añada la *crema* semibatida en 2 veces y bata bien.
- Coloque dentro de una manga y reserve en frío.

Pâte sucrée de canela

- Mezcle la *manteca* con el azúcar impalpable.
- Añada el *huevo* y la *harina* y mezcle.
- Coloque la masa en la mesada e integre con la palma de la mano.
- Reserve en la heladera tapado con film, durante 30´mínimo.
- Sobre la mesada enharinada estire la masa, previamente trabaje un poco con las manos.
- Coloque en un molde para tarta de 22cc de diámetro y emparje los bordes.

Crema de almendras

- Mezcle la *manteca* con el polvo de almendras, los huevos, el azúcar impalpable, la fécula y mezcle bien.
- Reserve.

Armado

- Coloque la *crema* de almendras dentro del molde.
- Pele los higos, corte en rodajas y agregue en la base de la tarta.
- Lleve a horno a 180° durante 35.
- Retire y deje enfriar.

Presentación

- Decore la base de la tarta con la *crema* ligera y el centro con rodajas de *higo* y fritas de estación.

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