Tarta de lichis y rosas



Ingredientes

Azúcar mascabado: 80 g
Harina gluten free: 300 gr
Yema: 1 Unidad
Mantequilla: 200 g

Para el relleno

Agua: 5 cdas
Azúcar mascabado: 60 g
Claras: 2 Unidades
Crema semi montada: 125 g
Grenetina: 1 cda.
Pulpa de lichis: 190 gr

Para la decoración

Crema Batida: Cantidad deseada
Pétalos de rosas: Cantidad necesaria
Esencia de rosas: A gusto
Frambuesas: A gusto

Preparación de la Receta

- En una batidora, acremar la *mantequilla* con el azúcar mascabado.
- De a poco, añadir la yema y la *harina* gluten free
- Luego amasar hasta lograr una textura lisa y homogénea.
- Con la ayuda de un palo de amasar, extender la masa sobre la mesada y después colocarla en el molde.
- Hornear "en ciego" a 170°C por aproximadamente 15 minutos
- Retirar y dejar enfriar.
- En una olla, calentar las claras a baño maría con un poco del azúcar mascabado.
- Batir a mano haciendo globos para incorporar aire
- Cuando comience a espumar, agregar el resto del azúcar y continuar batiendo hasta formar el merengue.
- Retirar del fuego y dejar enfriar.
- Hidratar la *grenetina* con 5 cucharadas de agua y fundirla por 10 segundos en el microondas
- En un tazón, mezclarla con la pulpa de lichis.

- A la mezcla de lichis, agregarle el merengue y la *crema* semi-montada, trabajando a baño maría invertido.
- Verter el relleno en la masa de tarta ya horneada y refrigerar alrededor de 90 minutos, hasta que la preparación cuaje.
- Combinar la *crema* batida con la esencia de rosas, colocar en una manga con pico Saint Honoré y decorar la tarta
- Adornar también con los pétalos de rosa y las frambuesas.

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