Tarta de mamey con frangipane

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Mamey: 1 Unidad

Crema de almendra

Manteca: 125 g
Harina: 25 grs.
Polvo de Almendras: 125 grs.
Esencia de almendras: 1 cdita.
Huevos: 3 Unidades
Azúcar glass: 125 g
Extracto de vainilla: 1/2 cdas.

Crema Pastelera

Manteca: 50 g
Leche: 2 Tazas
Fecula De Maiz: 3 cdas.
Azucar: 150 grs.
Yemas: 6 Unidades
Extracto de vainilla: 2 cditas.

Pasta para tarta

Manteca: 250 g
Azucar: 125 grs.
Extracto de vainilla: 1 cdas.
Huevo: 1 Unidad
Harina: 380 grs.

Varios

Chocolate fundido: Cantidad necesaria
Brillo neutro: Cantidad necesaria
Crema pastelera: Cantidad deseada
Frambuesas: A gusto

Preparación de la Receta

Pasta para tarta

- Coloque en la batidora la *manteca* junto con el azúcar, el *huevo*, la esencia de vainilla y añada la *harina* de a poco, bata hasta *blanquear*.
- Retire la masa de la batidora, extienda sobre papel film y envuélvala, deje reposar en la heladera durante 24 horas.
- Transcurrido el tiempo de reposo retire la masa de la heladera, espolvoree la mesada con *harina* y con la ayuda de un palo de amasar estire la masa
- En un molde circular de 25cm de diámetro aproximadamente acomode la masa retirando el excedente
- Reserve nuevamente en la heladera durante 20 minutos.

Crema Pastelera

- Coloque en una olla la leche junto con la mitad de azúcar (75g) y la esencia de vainilla, lleve a fuego.
- En otro bowl coloque las yemas junto con el resto de azúcar (75g restantes) y la fécula de maíz, mezcle con un batidor de alambre hasta *blanquear* las yemas.
- Una vez que la leche rompa el hervor incorpore una pequeña parte a las yemas, bata, esto es para que las yemas tomen temperatura, y luego incorpore las yemas al resto de la leche caliente, bata continuamente sobre el fuego hasta que espese.
- Retire del fuego y agregue la *manteca*, mezcle y una vez fundida extienda la *crema* pastelera sobre una placa forrada con papel film, cubra con el film y deje reposar en la heladera.

Crema de almendra

- Coloque en un recipiente la *manteca* junto con el azúcar glass, los huevos, el polvo de almendras, la *harina*, el extracto de vainilla y la esencia de *almendra*, mezcle bien.

Armado

- Incorpore la *crema* pastelera fría a la *crema* de almendras, mezcle bien hasta incorporarlas por completo.
- Retire la tarta de la heladera y rellene con la mezcla de cremas.
- Cocine en horno a 180ºC durante 45 minutos aproximadamente.
- Pele el mamey y corte en finas láminas.
- Retire del horno y deje enfriar.
- Extienda sobre la tarta una capa de *crema* pastelera y cubra luego con las láminas de mamey.

Presentación

- Pinte con brillo.
- Decore con líneas de *chocolate* fundido y frambuesas.

- Corte en porciones y acompañe con un te.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tarta-de-mamey-con-frangipane