

# Tarta de manzanas caramelizadas con crujiente de almendras

Tiempo de preparación: 30 Min

# Ingredientes

## Base crujiente de almendras

Azucar: 100 grs. Harina: 100 grs.

Vaina de vainilla: 1 Unidad Polvo de Almendras: 100 grs.

Sal: Una pizca Mantequilla: 100 grs.

Caramelo en seco

Azucar: 180 grs.

Cremoso de queso

Mantequilla con sal: 20 g

Vaina de vainilla: 1/2 Unidad

Queso Crema: 250 grs.

Azúcar glass: 120 g

Decoración

Jalea de chabacano: 1/2 Taza

Flores organicas: A gusto Hojas de arúgula: A gusto

Manzanas caramelizadas

Manzanas verdes: 2 1/2 k Pectina: 30 g

Azucar: 120 grs. Jugo de Limón: 2 Unidades Mantequilla: 60 grs.

## Preparación de la Receta

#### Manzanas caramelizadas

- Pele las manzanas y luego con la ayuda de una mandolina córtelas en finas rodajas, resérvelas dentro de un bowl con agua fría y jugo de limón hasta el momento de utilizarlas.
- Mezcle el azúcar junto con la pectina.

#### Caramelo en seco

• En una sartén coloque la mitad de azúcar, cocine a fuego lento y una vez disuelta el azúcar incorpore el resto, cocine hasta obtener un caramelo.

## Base crujiente de almendras

- En un bowl coloque la *mantequilla* a temperatura ambiente junto con el azúcar, mezcle con una espátula de goma, incorpore luego el polvo de almendras, mezcle y agregue *harina* y sal, mezcle y por ultimo perfume con el interior de la vaina de vainilla, mezcle con las manos hasta lograr una masa homogénea
- De forma de cilindro, envuelva en papel film y reserve en el congelador.
- Una vez fría la masa rállela.
- Sobre una placa con papel siliconado acomode un aro de aproximadamente 22cm de diámetro, dentro de este acomode la base crujiente rallada, empareje la superficie
- Cocine en horno precalentado a 180°C durante 15 minutos.

## Cremoso de queso

• En el bowl de la batidora coloque queso *crema*, *mantequilla*, azúcar glass y perfume con el interior de la vaina de vainilla, bata hasta lograr una *crema* homogénea.

#### **Armado**

- Una vez obtenido el caramelo vuélquelo dentro de un molde de flexipan circular, luego, acomode una base de rodajas de manzana, espolvoree con la mezcle de pectina con azúcar, una parte de mantequilla y una parte de jugo de limón, nuevamente una capa de manzanas, espolvoree con azúcar con pectina, mantequilla y jugo de limón, presione entre cada capa
- Proceda de esta forma hasta terminar con manzanas y azúcar.
- Cocine en horno precalentado a 180°C durante 1 ½ hora
- Terminada la cocción deje enfriar a temperatura ambiente y luego reserve en la heladera durante 8 horas aproximadamente.
- Sobre la fuente de presentación acomode la base crujiente de almendras y encima desmolde las manzanas caramelizadas.

#### Presentación

• Pinte la tarta de manzanas con jalea de chabacanos y decore la superficie con queneles de cremoso de queso, hojas de *arúgula* y flores orgánicas.

Consulta la receta original en https://elgourmet.com/recetas/tarta-de-manzanas-caramelizadas-con-crujiente-de-almendras