

Tarta de manzanas caramelizadas con crujiente de almendras

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Base crujiente de almendras

Azucar: 100 grs.

Vaina de vainilla: 1 Unidad

Sal: Una pizca

Harina: 100 grs.

Polvo de Almendras: 100 grs.

Mantequilla: 100 grs.

Caramelo en seco

Azucar: 180 grs.

Cremoso de queso

Mantequilla con sal: 20 g

Vaina de vainilla: 1/2 Unidad

Azúcar glass: 120 g

Queso Crema: 250 grs.

Decoración

Jalea de chabacano: 1/2 Taza

Flores organicas: A gusto

Hojas de arúgula: A gusto

Manzanas caramelizadas

Manzanas verdes: 2 1/2 k

Azucar: 120 grs.

Mantequilla: 60 grs.

Pectina: 30 g

Jugo de Limón: 2 Unidades

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 mezcla 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>