

Tarta de manzanas y crema de vainillas quemadas

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Crema de vainillas

Azucar: 100 grs.

Yemas: 12 Unidades

Vaina de vainilla: 1 Unidad

Crema de leche: 700 cc

Masa quebrada

Harina: 300 grs.

Manteca fría: 150 grs.

Canela En Polvo: 1 cdita.

Yemas: 4 Unidades

Azucar impalpable: 120 grs.

Relleno

Azucar rubia: 5 cdas.

Miel: 5 cdas.

Manzanas verdes: 5 Unidades

Manteca pomada: 150 grs.

Canela: 2 cdas.

Varios

Mermelada de damascos: 3 cdas.

Azucar impalpable: Cantidad necesaria

Canela en rama: 3 Unidad

Preparación de la Receta

Masa quebrada

- Coloque en una procesadora la *harina* junto con la *manteca* fría, el azúcar y la canela, procese 5 segundos y añada las yemas. Procese solo unos segundos mas, retire y amase con las manos hasta terminar de unirla.
- Envuelva la masa en papel film y lleve a la heladera durante 1 hora aproximadamente.
- Espolvoree la mesada con *harina* y trabaje la masa primero con las manos, hasta ablandarla y luego estire con un palote de madera dejando un grosor de 1cm.
- Coloque en un molde previamente enmantecado y enharinado, retire el excedente y pinche con un tenedor. Deje reposar en la heladera durante ½ hora. Cocine en horno a una temperatura de 180°C durante 15 minutos.

Relleno

- Corte los extremos de la piel de las manzanas y luego con un pela papas termine de pelarlas, retire el corazón. Corte en octavos.
- Coloque las manzanas en una placa para horno y píntelas con abundante *manteca* pomada. Espolvoree con azúcar rubia, canela y miel. Tape la placa con papel aluminio y cocine en horno a 200°C durante 20 minutos, hasta que estén tiernas pero sin que se desarmen.

Crema de vainillas

- Retire las semillas de la vaina de vainilla.
- Coloque en una olla la **crema** de leche junto con las semillas y la vaina de vainilla. Lleve a fuego mínimo hasta que hierva.
- Coloque las yemas en un bowl junto con el azúcar y mezcle. Añada la *crema* de a poco mientras sigue mezclando. Lleve a baño Maria, siga mezclando continuamente durante 15 minutos, hasta que espese. Deje enfriar, retire la vaina, tape con papel film y lleve a la heladera durante 24 horas.

Armado

- Pinte la masa con mermelada de *damasco*, añada las manzanas y por ultimo cubra con la *crema* de vainilla.
- Espolvoree con abundante azúcar impalpable cubriendo bien los bordes y queme con un soplete.

Presentación

- Sirva las porciones en un plato y decore con ramas de canela.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/tarta-de-manzanas-y-crema-de-vainillas-quemadas>