

# Tarta de membrillos y vainilla

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Bicarbonato De Sodio:** 1 cdita.

**Huevos:** 2 Unidades

**Azucar:** ½ Taza

**Harina:** 2½ Tazas

**Manteca:** 12 cdas.

**Sal:** Una pizca

## Crema de vainilla

**Vaina de vainilla:** 1 Unidad

**Yemas:** 8 Unidades

**Harina:** ½ Taza

**Leche:** ½ Ml.

**Azucar:** 1 Taza

## Membrillos en almíbar

**Clavos De Olor:** 6 Unidades

**MEMBRILLO:** 2 k

**Canela en rama:** 1 Unidad

**Limon:** ½ Unidad

**Jengibre:** 20 g

**Azucar:** Cantidad necesaria

**Agua:** ½ L

**Nuez Moscada:** Una pizca

## Varios

**Crema de leche:** ¼ L

**Canela En Polvo:** A gusto

**Azucar:** A gusto

## Preparación de la Receta

- Procese la *harina*, el azúcar, la sal y el bicarbonato.
- Agregue la *manteca* en pomada y continúe procesando.

- Incorpore los huevos y termine de unir la masa.
- Deje reposar cubierta por un film en la heladera durante 1 hora.

## Membrillos en almíbar

- Pele los membrillos, corte en cuartos y elimine las semillas.
- Pese los membrillos resultantes y utilice la misma cantidad de azúcar.
- Corte el *limón* y el *jengibre* en rodajas.
- En una *cacerola* disponga el agua, los membrillos el azúcar, el *limón*, los clavos, el *jengibre*, la nuez moscada y la canela.
- Cocine a fuego fuerte hasta que se disuelva el azúcar.
- Baje el fuego y cocine durante 1 y ¼ hora o hasta que los membrillos estén tiernos.
- Deje enfriar antes de utilizar.

## Crema de vainilla

- Abra la *chaucha* de vainilla al medio y raspe las semillas.
- Bata las yemas el azúcar, la leche y la *harina*.
- Agregue las semillas y la vaina de vainilla.
- Lleve al fuego y cocine a fuego bajo revolviendo constantemente hasta que espese.
- Elimine la vaina de vainilla y deje enfriar antes de utilizar.

## Armado

- Estire la masa hasta obtener una lámina de 4 mm de espesor.
- Forre un molde para tarta y cubra la base con la mitad de la *crema* de vainilla fría.
- Acomode los gajos de membrillos sobre la *crema*.
- Cubra los membrillos con el resto de *crema* de vainilla.
- Tape con otra lámina de masa y emprolijé los bordes.
- Cocine en horno precalentado a 180° C g y cocine durante 40 minutos aproximadamente.
- Espolvoree la superficie de la tarta con canela en polvo y azúcar.

## Presentación

- Sirva una porción de tarta en el centro de un plato.
- Acompañe con *crema* de leche batida.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/tarta-de-membrillos-y-vainilla>