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 emprolije los bordes.
- Cocine en horno precalentado a 180º 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