

# Tarta de pera con helado de yogurt

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Crispi

**Manteca:** 125 g

**Harina:** 75 grs.

**Azucar impalpable:** 250 g

**Almendras:** 125 grs.

**Glucosa:** 20 grs.

**Jugo de Naranja:** 100 cc

### Masa de tarta

**Manteca:** 360 g

**Harina:** 480 grs.

**Polvo de Almendras:** 120 grs.

**Azucar impalpable:** 240 grs.

**Esencia De Vainilla:** 1 Cantidad necesaria

**Huevos:** 2 Unidades

**Sal:** Una pizca

### Relleno

**Azucar:** 80 grs.

**Huevos:** 2 Unidades

**Crema pastelera:** 160 g

**Peras baby:** 10 Unidades

**Crema de leche:** 260 cc

**Manteca clarificada:** 35 cc

### Salsa de frutillas

**Agua:** Cantidad necesaria

**Azucar:** 100 grs.

**Canela:** 1 cdita.

**Frutillas:** 200 grs.

### Varios

**Helado de yogurt:** 500 g

Hojas de menta:

Pera baby:

## Preparación de la Receta

### Masa de Tarta

- En una licuadora coloque la *manteca*, el azúcar impalpable, el polvo de *almendra*, una pizca de sal, bata y añada los huevos de a uno.
- Agregue la vainilla y la *harina*. Vuelva a batir hasta incorporar bien los ingredientes.
- Retire, arme el bollo sin amasar, tape con papel film y deje descansar en la heladera durante 30 minutos. Retire.
- Estire la masa con un palo de amasar hasta lograr una masa fina y circular.
- En un molde previamente enmantecado coloque la masa, corte el excedente.
- Coloque dentro del papel *manteca* y rellene con frijoles, para evitar que se eleve.
- Precaliente el horno a 180° y cocine durante 15 minutos. Retire del horno y quite los frijoles y el papel *manteca*.

### Relleno

- En un bowl coloque la *crema* pastelera, el azúcar y agregue los huevos de a uno.
- Incorpore la *crema* de leche y la *manteca* noisette. Mezcle y cuele la preparación en otro bowl.

### Armado

- Pele las peras baby, corte, retire las semillas y corte en gajos.
- En la base de la tarta coloque la pera, cubra con el relleno.
- Precaliente el horno a 180°. Lleve al horno y cocine durante 20 minutos. Retire y desmolde.

### Crispi

- Pique las almendras.
- En una batidora coloque la *manteca*, la glucosa, las almendras picadas, la *harina* y el azúcar impalpable. Bata.
- Agregue el *jugo* de *naranja* y vuelva a batir hasta incorporar los ingredientes. Retire, tape con papel film.
- Lleve a la heladera y deje descansar durante 30 minutos. Retire.
- En una placa para horno con una *plancha* de silicona coloque con una cuchara porciones de la preparación.
- Precaliente el horno a 180°.
- Lleve al horno y cocine durante 10 minutos. Retire y reserve.

### Salsa de frutillas

- Lave las frutillas y retire el cabo.

- En una olla coloque agua, agregue el azúcar y la canela, deje cocinar hasta lograr un *almíbar*.
- En una licuadora coloque las frutillas y el *almíbar*. Procese.
- En una salsera coloque la salsa de frutillas.

## Presentación

- Pele la pera baby y corte a la mitad.
- En un plato coloque la tarta de pera, encima coloque la pera baby y el *crispi*.
- Acompañe con helado de yogurt. Decore con *menta* fresca y rocíe con la salsa de frutillas.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/tarta-de-pera-con-helado-de-yogurt>