

Tarta de peras

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Crema pastelera

Azucar: 120 grs.

Yemas: 4 Unidades

Harina: 40 grs.

Masa

Polvo de hornear: 1 cdita.

Azucar: 75 grs.

Yema: 1 Unidad

Harina: 225 grs.

Relleno

Peras: 8 Unidades

Sirope

Puré de Frambuesas: 1 cda.

Azucar: 45 grs.

Vino Tinto: ½ L

Granadina: 200 cc

Varios

Menta: A gusto

Preparación de la Receta

- En un bowl mezcle la *harina* con el polvo de hornear, el azúcar y la *manteca* pomada.
- Deje reposar 24 horas.
- Estire y forre un molde de 24 cm de diámetro.

Sirope

- Realice un sirope con los ingredientes
- Pele 4 peras y cocine hasta que se tiernicen.
- Deje enfriar en el sirope y realice cortes verticales sin llegar al cabo.

Crema pastelera

- En un bowl mezcle las yemas con el azúcar y la *harina*.
- Lleve la leche a hervor y vierta en forma de hilo y sin dejar de revolver a la mezcla anterior.
- Vuelva al fuego y revuelva hasta que espese.

Armado

- Pele las cuatro peras restantes y realice cortes verticales sin llegar al cabo.
- Rellene le fondo de la tarta con la *crema* pastelera y alterne una pera colorada y una blanca.
- Cubra las peras coloradas con un poco del sirope.
- Decore con hojas de *menta*.

Presentación

- Sirva una porción de tarta en el centro de un plato.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/tarta-de-peras-3>