Tarta de Peras por Osvaldo Gross



Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Esencia De Vainilla: 1 cda.
Almendras en polvo: 60 grs.
Cacao Amargo: 40 grs.
Huevos: 100 grs.
Sal: 1/2 cdita.
Azucar impalpable: 180 grs.
Harina: 430 grs.
Manteca: 240 grs.

Crema de Peras

Agua: 35 c.c.
Azucar: 50 grs.
Crema de leche: 120 grs.
Manteca: 25 grs.
Yemas: 60 grs.
Almidón de Maíz: 20 grs.
Coñac: 25 c.c.
Gelatina sin sabor: 7 grs.
Peras en cubos: 400 grs.

Preparación de la Receta

Masa

- Batir con lira la *manteca* con el azúcar y la sal.
- Perfumar con vainilla y agregar el *huevo* y el polvo de almendras.
- Incorporar un tercio de la *harina* y luego el resto.
- Formar una masa sin trabajarla demasiado.
- Cubrirla con film plástico y enfriar, mínimo una hora antes de utilizar.
- Estirar la masa de 3 o 4 mm y fonzar aros de 8 cm.
- Picar la masa, enfriar y cocer a blanco a 180° C por 10 minutos.

Crema de Peras

- Cocinar las peras sin agregados en el microondas, procesar y mezclar con almidón, yemas y azúcar.
- Cocinar como una *crema* pastelera, retirar del fuego y agregar la *manteca*, el coñac y la *gelatina* hidratada.
- Entibiar e incorporar la *crema* a medio punto.
- Darle la forma deseada.

Armado

- Con el relleno de peras y terminar decorando con la *crema* y la ayuda de una manga.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tarta-de-peras-por-osvaldo-gross