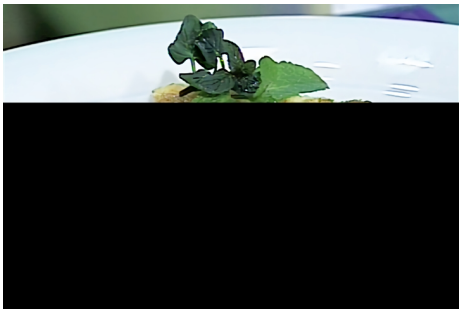
Tarta de peras y almendras



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Huevos: 2 Unidades
Jengibre en polvo: Una pizca
Azucar: Una pizca
Macis: Una pizca
Manteca: 250 g
Sal: Una pizca
Agua: Cantidad necesaria
Harina 0000: 500 g

Crema de almendras

Azucar: 50 grs.
Polvo de Almendras: 200 grs.
Huevos: 2 Unidades
Manteca: 100 g

Ganache de chocolate

Chocolate semi amargo: 300 g
Licor de Peras: 30 cc
Crema de leche: 300 cc

Opcional

Hojas de menta:

Peras

Peras: 2 Unidades
Licor de Peras: 50 cc
Manteca: 50 g

Preparación de la Receta

- Corte la *manteca* en cubos.

- En un bowl mezcle la *harina*, la sal, las *especias* y el azúcar.
- Agregue la *manteca* fría y mezcle con la *harina* con las manos hasta obtener una consistencia arenosa.
- Incorpore los huevos y continúe trabajando los ingredientes con las manos hasta obtener un bollo de masa lisa.
- Agregue agua de ser necesario.
- Deje reposar, cubierta con un film, en la heladera durante 2 horas.
- Estire la masa sobre una superficie enharinada hasta obtener un grosor de ½ cm.
- Forre un aro de 20 cm de diámetro y precocine en horno precalentado a 175º C durante 10 minutos.

Crema de almendras

- Derrita la *manteca* y deje enfriar
- En un bowl mezcle la *manteca* derretida, el azúcar y el polvo de almendras.
- Agregue los huevos uno a uno.

Peras

- Pele las peras corte en cuartos y elimine las semillas.
- En una sartén caliente derrita la *manteca*.
- Agregue las peras y dore.
- Agregue el *licor* de peras y flambee.

Armado

- Acomode las peras sobre la tarta precocida.
- Bañe con la *crema* de almendras.
- Termine la cocción en el horno caliente.

Ganache de chocolate

- Pique groseramente el *chocolate*.
- Lleve la *crema* de leche a hervor.
- Añada el *chocolate* sin mezclar.
- Deje reposar hasta que el *chocolate* se derrita y mezcle bien.
- Aromatice con el *licor* de peras.

Presentación

- Sirva la ganache en el fondo de un plato, encima una porción de tarta.
- Decore con hojas de *menta*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tarta-de-peras-y-almendras