Tarta de pomelo rosado

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Esencia De Vainilla: 1 Cantidad necesaria
Azucar: 75 grs.
Sal: Una pizca
Harina 0000: 75 g
Harina de Maíz: 75 g
Manteca: 100 g
Miel: 15 grs.

Crema de lima

Azucar: 200 grs.
Huevo: 1 Unidad
Crema de leche: 30 cc
Queso Crema: 30 grs.
Limas: 4 Unidades

Cubierta

Pomelos rosados: 3 Unidades
Naranjas: 3 Unidades
Agua: 100 cc
Gelatina de duraznos: 1 cda.

Opcional

Frutillas:

Relleno

Azucar: 85 grs.
Yemas: 6 Unidades
Crema de leche: 400 cc
Licor de naranja: 30 cc

Varios

Porotos: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- En un bowl mezcle las harinas con el azúcar, la sal y la *manteca* hasta formar una masa granulada.
- Incorpore la yema, la esencia de vainilla y la miel.
- Deje reposar en la heladera durante 20 minutos.
- Forre un molde para tarta, pinche la superficie con un tenedor y cubra con una lámina de papel aluminio y porotos.
- Precocine en el horno a 190º C durante 15 minutos aproximadamente.

Relleno

- En un bowl mezcle las yemas, el azúcar, la *crema* de leche y el *licor*.

Armado

- Rellene la masa y termine la cocción en el horno a 160º C durante 10 a 15 minutos aproximadamente.
- Pele las naranjas y los pomelos a vivo y separe los gajos también a vivo.
- Diluya la *gelatina* de duraznos con agua caliente.
- Intercale los gajos de *naranja* y **pomelo** en la superficie de la tarta en forma de abanico.
- Pincele la cubierta con *gelatina* de *durazno*.

Crema de lima

- Ralle la cáscara de dos limas y exprima.
- En un bowl mezcle el *jugo* de lima, la ralladura de lima, el *huevo*, la *crema* de leche y el azúcar y el queso *crema*.
- Lleve sobre un baño María y cocine sin dejar de revolver hasta que espese.

Presentación

- En el costado de un plato forme un dibujo con la salsa de lima.
- En el otro costado sirva una porción de tarta.
- Decore con frutillas.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tarta-de-pomelo-rosado