

Tarta de queso de cabra con sorbete de chabacanos

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Nueces garrapiñadas

Esencia De Vainilla: 1 Cantidad necesaria

Manteca: 2 cdas.

Nueces: 1 Taza

Agua: Cantidad necesaria

Azucar: 1/2 Taza

Canela En Polvo: 1 cdita.

Pasta de tarta

Manteca: 90 g

Yema: 1 Unidad

Azucar: 3 cdas.

Esencia De Vainilla: 1 Cantidad necesaria

Nueces tostadas: 1 Taza

Harina: 1 1/2 Taza

Relleno de queso de cabra

Esencia De Vainilla: 1 Cantidad necesaria

Azucar: 1/2 Taza

Queso de Cabra: 150 g

Huevos: 2 Unidades

Queso Crema: 270 grs.

Sorbete de chabacanos

Agua: Cantidad necesaria

Azucar: 120 grs.

Chabacano: 1 Unidad

Pulpa de chabacanos: 1/2 L

Varios

Jalea de chabacanos: A gusto

Hilos de chocolate: Cantidad necesaria

Crema de leche montada: Cantidad deseada

Preparación de la Receta

Pasta de tarta

- Coloque en la batidora la *manteca* junto con el azúcar, bata unos segundos e incorpore la yema, la esencia de vainilla y la *harina* mientras sigue batiendo hasta conseguir una pasta homogénea, unos segundos antes de retirar añada las nueces previamente tostadas, bata solo unos segundos mas y retire.
- Extienda la masa obtenida en una placa.

Relleno de queso de cabra

- Coloque en un bowl el queso *crema* junto con el queso de cabra y mezcle.
- Incorpore luego el azúcar junto con la esencia de vainilla y los huevos de a poco, siga mezclando hasta conseguir una textura cremosa y homogénea.

Nueces garrapiñadas

- Lleve una sartén al fuego y coloque las nueces, el agua, azúcar, esencia de vainilla y la canela, cocine a fuego medio mientras mezcla hasta que el azúcar se disuelva por completo y las nueces se caramelicen, por ultimo incorpore la *manteca*, mezcle hasta fundirla y vuelque la preparación bien extendida sobre una placa con una *plancha* siliconada, deje enfriar.

Sorbete de chabacanos

- Coloque en un bowl la pulpa de chabacanos junto con el azúcar y agua, mezcle bien y luego incorpore los chabacanos previamente picados, mezcle nuevamente y vierta la preparación en la maquina de helado durante 40 minutos aproximadamente.

Armado

- Vierta el relleno de queso de cabra sobre la base de masa, cocine en horno a 180°C durante 30 minutos, o hasta que los bordes estén dorados.
- Retire la tarta del horno y una vez fría desmolde.

Presentación

- Presenta la tarta sobre una fuente, úntela con jalea de chabacanos y decore con conitos de *crema* de leche montada.
- Por ultimo decore la base con hilos de *chocolate* y nueces garrapiñadas.
- Acompañe con el sorbete de chabacanos.