

Tarta Suiza de Nueces

Tiempo de preparación: 120 Min



Ingredientes

Armado

Galletas molidas: Cantidad necesaria

Huevo: Cantidad necesaria

Sal: Cantidad necesaria

Masa

Esencia De Vainilla: 1 cda.

Sal: 1 cdita.

Huevos: 2 Unidades

Mantequilla: 200 g

Ralladura de 1/2 limón:

Azucar: 150 grs.

Harina: 400 g

Polvo para hornear: 1 cdita.

Relleno

Esencia De Vainilla: 1 cda.

Azucar: 200 grs.

Miel: 70 g

Nueces peladas: 250 g

Crema de leche: 180 Gramos

Sal: 1 Pizca

Preparación de la Receta

Masa

- En la cuba de una batidora eléctrica, colocar la *mantequilla* pomada y el azúcar
- Trabajar con lira hasta *blanquear*.

- Agregar la sal, la esencia de vainilla y la ralladura de *limón*
- Mezclar y luego incorporar los huevos.
- Añadir la *harina* y el polvo para hornear tamizados
- Continuar el cremado hasta integrar bien todos los ingredientes.
- Retirar de la cuba, envolver en película de PVC y colocar en la nevera durante 1 hora como mínimo.

Relleno

- Hacer un caramelo a seco en una sartén, calentando el azúcar hasta obtener un caramelo *color* rubio dorado.
- Mientras tanto, en una olla, ir calentando la *crema* de leche
- Cuando esté caliente, agregar a la sartén fuera del fuego, revolviendo constantemente con cuchara de madera
- Incorporar la miel y la sal.
- En un tazón, colocar las nueces peladas y volcar el caramelo
- Mezclar y reservar, pero sin llevar a frío.

Armado

- Estirar una lámina de masa de 3 mm, cortar un círculo de la misma circunferencia del molde y tiras de masa de la misma altura de la tartera.
 - Colocar la circunferencia de masa en la base del molde y pegar las tiras de masa en las paredes de la tartera, presionando en los bordes para unir.
 - Retirar el excedente de masa, pincelar con *huevo* los bordes y la base de masa
 - También esparcir pizcas de sal en los costados y en la base de masa.
 - Espolvorear la base con galletas molidas y volcar el relleno tibio en la tartera.
 - Estirar una nueva lámina de masa de 3 mm y cubrir la tarta uniendo los bordes con el rodillo.
 - Picar la superficie con un tenedor hasta llegar al relleno y cocinar en el horno a 175 °C por 35 minutos.
 - Retirar y servir.
-
- Si no posees batidora eléctrica, puedes utilizar una procesadora con el globo batidor colocado.

Para la ralladura de limóacute

- N, evita emplear la parte blanca que es amarga
- En cambio, utiliza solamente la capa superior de la cáscara, de *color* brillante.
- Al hacer el caramelo, utiliza una sartén de fondo grueso para que el calor se reparta uniformemente y el azúcar se caramelicé casi toda al mismo tiempo.

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