

# Tarta tatín con guarnición



## Ingredientes

**Higos secos:** 100 g

**Manteca:** 1 cda

**Masa de hojaldre:** 1 Unidad

**Queso mascarpone:** 200 g

**Vainilla:** 1 Rama

**Azúcar:** 6 cdas.

**Manzanas de diferente variedad:** 4 Unidades

**Mermelada de higos:** 2 cdas.

**Sidra:** 1/2 Vaso

## Preparación de la Receta

- Precalentamos el horno a 180°C.
- Luego, para la *crema* picamos finamente los higos secos y los mezclamos en un bowl con el mascarpone y la mermelada
- Llevamos al frío
- A continuación cortamos las manzanas en 4 partes y le quitamos las semillas
- Por otro lado, colocamos azúcar en una sartén y cuando haya caramelizado le agregamos las manzanas y la sidra
- Salteamos durante unos minutos y añadimos la pulpa de vainilla, la rama y la *manteca*
- Continuamos cocinando hasta que las manzanas estén blandas
- Por último, cubrimos la sartén con la masa de *hojaldre* cubriendo todo su contenido y la llevamos al horno a una temperatura de 180°C durante 20-25 minutos
- La retiramos del horno y cubrimos la sartén con un plato y damos vuelta para emplatar.
- Servimos con la *crema* de mascarpone e higos.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/tarta-tati-n-con-guarnicion>