

Tarta Tatín con Crema de Mascarpone e Higos



Ingredientes

Azúcar: 6 Cucharadas

Manzanas: 4 Unidades

Masa de hojaldre: 1 Unidad

Queso mascarpone: 200 grs

Vainilla: 1 Rama

Higos secos: 100 grs

Mantequilla: 1 cda

Mermelada de higos: 2 cdas

Sidra: 1/2 Vaso

Preparación de la Receta

- Precalentar el horno a 180 °C.
- Picar muy finamente unos higos secos de calidad y mezclar en un bol con el mascarpone y la mermelada
- Reservar en el congelador mientras se prepara la tarta
- No hace falta que congele del todo.
- *Pelar* las manzanas, partirlas por la mitad a lo ancho y vaciar las semillas con una cuchara pequeña.
- Echar el azúcar en una sartén muy caliente sin partes de plástico para poder poner en el horno, después la sidra y las manzanas
- *Saltear* un poco y añadir la rama de vainilla partida por la mitad, la *mantequilla* bien repartida y seguir salteando unos segundos más.
- Cubrir la misma sartén con la masa de *hojaldre* arrojando todo su contenido
- Meter en el horno durante 20 -25 minutos.
- Sacar la tarta del horno, cubrir la sartén con un plato y darle la vuelta
- Poner en el centro la **crema** de higos y dejar que recorra toda la superficie de la tarta
- Llevar a la mesa.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/tarta-tatin-con-crema-de-mascarpone-e-higos>