

Tarta tatín de caqui

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Caquis: 4 Unidades

Azucar rubia: 250 Cantidad necesaria

Helado de cedron: A gusto

Manteca: 20 g

Masa sablee: 400 g

Queso de Cabra: 100 g

Jalea de limón

Jengibre Picado: 5 g

Jugo de Limón: 200 cc

Azucar: 120 grs.

Preparación de la Receta

- Pele los caquis, córtelos por la mitad, luego corte en láminas no muy finas y nuevamente por la mitad.

Jalea de limón

- Coloque en una *cacerola* el *jugo* de *limón* junto con el azúcar y lleve a fuego mínimo, una vez que espese retire del fuego, incorpore el *jengibre* picado y deje reposar hasta que se enfríe.

Armado

- En una sartén bien caliente agregue el azúcar rubia, una vez disuelta incorpore la *manteca* y una vez fundida agregue los caquis, mezcle cada tanto para que se caramelicen de todos sus lados.
- En una placa con una *plancha* siliconada vuelque los caquis.
- Coloque en la base de moldes de aproximadamente 8cm de diámetro, papel *manteca* y luego acomode los caquis caramelizados hasta cubrir la base, tape con los discos de masa

- sable y cocine en horno precalentado a 180°C durante aproximadamente 9 a 12 minutos
- Terminada la cocción retire del horno y desmolde las tartitas.

Presentación

- Sirva en un plato una tarta tatin y acompañe con una quenelle de helado de cedron.
- Salsee con la jalea de *limón* y decore con láminas de queso de cabra.

Consulta la receta original en
<https://onlinebiblelearning.org/recetas/tarta-tatin-de-caqui>