

Tarta tatin de membrillos y queso de cabra

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Para el caramelo

Azucar: 400 grs.

Para el relleno

Queso de cabra blando:

Crema: A gusto

Huevos: Cantidad necesaria

Sal y Pimienta: A gusto

Philadelphia:

Para la masa

Sal: A gusto

Harina: 400 grs.

Agua helada: Cantidad necesaria

Manteca: 200 grs.

Para los membrillos

Membrillos: 4 Unidades

Azucar: 1 Taza

Agua: 1 Taza

Salsa de mascarpone

Sal y Pimienta: A gusto

Mascarpone: 200 grs.

Crema: 50 cc

Preparación de la Receta

Para los membrillos

- Cortar los membrillos en octavos ponerlos en una placa para horno con el azucar y el agua, cocinar en horno medio, hasta que esten tiernos aproximadamente 25 minutos. resrvar

Salsa de mascarpone

- Mezclar en un bowl, salpimentar reservar temperatura ambiente.

Para el caramelo

- Mezclar todos los ingredientes en un bowl, hasta que quede una pasta homogénea. reservar
- En una procesadora, poner la *manteca* y la *harina*, hasta arenar, pasar a un bowl y con cuchara de madera incorporar mezclando el agua hasta lograr una masa consistente, envolver en film enfriar por una hora.
- Retirar estirar con palo de amasar cortar circulos de 10 cm de espesor, voler a enfriar por una hora.
- Hacer un caramelo, cubrir los moldes para tarteletas, ubicar los membrillos hasta cubrir la superficie, acomodar el disco de masa, y hornear por 15 minutos en horno a 180 grados, retirar cubrir con la preparación de queso y llevar al horno por 10 minutos mas.
- Retirar volver a acomodar otro disco de masa, y cocinar 10 minutos mas, retirar servir, en un plato con un poco de salsa.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/tarta-tatin-de-membrillos-y-queso-de-cabra>