Tarta tibia de nuez

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Guarnición

Frambuesas: 50 grs.
Vino Blanco: 150 cc
Mango: 50 g
Melon: 50 g
Sandía: 50 g
Azucar: 50 grs.
Frutillas: 50 grs.
Menta: 1 cda.

Paté sucree

Manteca: 50 g
Huevos: 2 Unidades
Sal: Una pizca
Licor de café: 20 cc
Harina: 250 grs.
Azucar: 3 cdas.
Polvo de Almendras: 3 cdas.
Extracto de vainilla: 2 cditas.

Relleno

Manteca: 40 g
Crema de leche: 100 cc
Azúcar Negra: 70 grs.
Nueces peladas: 200 g
Huevo: 1 Unidad
Azucar impalpable: 70 grs.
Licor de café: 20 cc

Varios

Helado de café: 200 g

Preparación de la Receta

Paté sucree

- En un bowl coloque los huevos, la *manteca*, el azúcar, el polvo de almendras, una pizca de sal, extracto de vainilla y *licor* de *café*, mezcle y añada la *harina*
- Mezcle con las manos hasta formar una masa suave
- Deje reposar unos minutos.

Relleno

- En una sartén derrita la *manteca*.
- En un bowl coloque la *crema* de leche, el *huevo*, el *licor* de *café*, el azúcar impalpable y el azúcar negra
- Añada la *manteca* derretida y mezcle.
- Agregue las nueces y mezcle con batidor hasta integrar bien.

Armado

- En la mesada espolvoreada con *harina* estire la masa, con un palo de amasar previamente enharinado.
- En un molde *redondo* previamente enmantecado coloque la masa y retire el excedente de los bordes con el palo de amasar.
- Precaliente el horno a 180°.
- Coloque encima de la masa porotos para evitar que la masa se eleve
- Lleve al horno y cocine a blanco hasta *dorar*.
- Retire y quite los porotos.
- Coloque dentro de la tarta el relleno, lleve al horno nuevamente y cocine durante veinte minutos aproximadamente.
- Retire del horno, desmolde y corte la tarta a la mitad.

Guarnición

- Pele la *sandía* y el melón, retire el centro para quitar las semillas y con una cuchara parisien haga bolitas.
- Pele el mango, con una cuchara parisien haga bolitas.
- Lave las frutillas y corte en cubos.
- Lave las frambuesas.
- Corte la *menta* en tiras finas.
- En un bowl coloque vino blanco y azúcar
- Mezcle hasta disolver.
- Añada la *sandía*, el melón, el mango, las frutillas y las frambuesas
- Agregue la *menta*, mezcle y deje *marinar* durante unos minutos
- Reserve.

Presentación

- En un plato coloque la tarta de nuez tibia cortada a la mitad junto con la *guarnición* de frutas
- Termine con una porción de helado de *café*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tarta-tibia-de-nuez