

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 sucee

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 sucee

- 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>