

# Tartas absolutas de vainilla



## Ingredientes

### Para el biscuit

**Almendras molidas:** 50 g  
**Cremor tártaro:** Cantidad necesaria  
**Extracto de vainilla:** 1 cedita.  
**Harina 0000:** 25 g

**Azucar:** 50 grs.  
**Clara de huevo:** 90 g  
**Azucar impalpable:** 60 g

### Para el ganache de vainilla

**Chocolate blanco:** 200 g  
**Crema de leche:** 200 ml.

**Chaucha de vainilla:** 1 Unidad

### Para la masa sableé

**Huevos:** 3 Unidades  
**Extracto de vainilla:** 1 cedita.  
**Harina 0000:** 200 g

**Manteca pomada:** 150 grs.  
**Azucar impalpable:** 100 g

## Preparación de la Receta

### Para la masa sableé

- Mezclar 150 g de *manteca* y 100 g de azúcar impalpable
- Agregar 3 huevos
- Perfumar con 1 cedita de extracto de vainilla
- Agregar en adiciones 200 g de *harina* 0000 previamente tamizada

- Amasar hasta lograr un bollo pareja
- Envolver en papel film y llevar a reposar a la heladera.
- Estirar la masa reposada, cortar con la ayuda de cinturas y forrar con la masa las bases y los laterales
- Colocar peso sobre las mismas y llevar a horno de 180 grados hasta que se doren apenas.

## Para el biscuit

- Tamizar los ingredientes secos, 25g de *harina* 0000, 50 g de almendras molidas y 60g de azúcar impalpable
- Reservar.
- Batir en batidora 90g de claras, cuando comiencen a espumar incorporar lentamente 50g de azúcar y una pizca de crémor tártaro
- Perfumar con 1 cdita de extracto de vainilla
- Incorporar los secos
- Retirar.
- Verter la preparación en una placa forrada con papel *manteca*
- Cocinar en horno de 170 grados durante 12/15 minutos.
- Para el ganache de vainilla
- Calentar 200 ml de *crema* de leche y agregar las semillas y la vaina de una *chaucha* de vainilla
- Cuando esté por *hervir* retirar y volcar, retirando la vaina de vainilla, sobre 200g de *chocolate* blanco
- Dejar descansar hasta que alcance temperatura ambiente.

## Para el armado

- Cortar el biscuit de forma circular
- Sobre las bases de masa sableé colocar una capa delgada de *crema* y sobre la *crema* dos recortes de biscuit formando un óvalo
- Rellenar los espacios con la *crema* de vainilla
- Humedecer el biscuit con *almíbar* y con una espátula emparejar la superficie
- Cubrir con la ganache de vainilla
- Decorar con galletitas bañadas en *chocolate* blanco, monedas de *chocolate* y vainas de vainilla

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/tartas-absolutas-de-vainilla>