

# Tarteleta con Frutas de estación

Tiempo de preparación: 60 Min



## Ingredientes

### Crema de castañas de cajú

Esencia De Vainilla: 10 cc

Cardamomo: c/n

Clavo De Olor: c/n

Manteca de cacao: 30 grs

Ralladura de naranja: c/n

Canela: c/n

Castañas de cajú remojadas: 280 grs

Leche de almendras: 50 cc

Miel orgánica: 100 grs

### Masa

Esencia De Vainilla: 25 cc

Almendras remojadas: 250 grs

Dátiles procesados: 250 grs

Nueces: 250 grs

Coco rallado: 75 grs

Aceite de coco: 125 cc

Sal rosada: c/n

### Terminación

Arándanos: 20 grs

Cacao crudo: c/n

Frutas de Estación: c/n

Pistachos: c/n

Bayas de Goji: c/n

Flores comestibles: c/n

Maca: c/n

Polen: c/n

## Preparación de la Receta

### Masa

- Procesar fino almendras remojadas, nueces y llevar el producto a un bol.
- Agregar dátiles remojados y procesados, coco rallado, aceite de coco, esencia de vainilla, sal rosada y amasar con las manos hasta unir y formar la masa.
- Cubrir prolijamente la tartera con la masa y llevar a frío hasta que tome consistencia.

## Crema de castañas de cajú

- Licuar castañas de *cajú* remojadas, esencia de vainilla, *manteca* de cacao fundida, miel, leche de almendras y *condimentar* con canela, clavo de olor, *cardamomo* y ralladura de *naranja*
- Reservar la preparación en frío.

## Armado

- Rellenar la masa con la *crema* de castañas de *cajú* y completar con manzanas fileteadas, frutillas en cuartos, mango en gajos, uvas en mitades, gajos de *naranja* y *pomelo*, rodajas de *banana* y terminar con *bayas* de cacao picadas, *bayas* de goji, polen granulado, pistachos, maca, *arándanos* fresco y pétalos de flores comestibles por encima.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/tarteleta-con-frutas-de-estacion>