

Tarteleta de limón y pistachos con helado y tuile de naranja

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Almíbar

Agua: 200 cc

Pulpa de fruta de la pasión: 50 g

Azucar rubio: 200 grs.

Praliné

Pistachos: 1 Taza

Azucar rubio: 200 grs.

Relleno

Yema: 5 Unidad

Jugo de Limón: 500 cc

Leche Condensada: 1 Latas

Ralladura de limón: 2 cdas.

Salsa

Leche: 500 cc

Tarteletas

Manteca: 150 g

Huevo: 1 Unidad

Harina 0000: 300 g

Sal: Una pizca

Azucar impalpable: 120 grs.

Tuile

Ralladura de naranja: 2 cdas.

Azúcar: 50 grs.

Almendras: 1/2 Taza

Jugo de Naranja: 100 cc

Harina: 75 grs.

Manteca derretida: 120 g

Varios

Helado de crema: A gusto

Preparación de la Receta

Masa

- Haga una masa con el *harina*, la *manteca*, la sal, el azúcar y el *huevo*.
- Cubra con papel film y lleve a reposar 20 minutos en heladera.
- Enmanteque moldes individuales.
- Estire la masa y forre las tarteletas
- Cubra con papel aluminio y encima porotos.
- Precocine en horno a 180° C durante 10 minutos.
- Retire el papel con los porotos y cocine 3 minutos más.

Relleno

- En un bowl mezcle hasta unir la leche condensada, las yemas, el *jugo de limón* y su ralladura
- Rellene las tarteletas y lleve a horno bajo (125°C).

Tuile

- Pele, tueste y procese las almendras.
- En un bowl mezcle el azúcar, las almendras, el *harina*, la ralladura de **naranja**, el *jugo* y la *manteca*
- Deje descansar en la heladera 1/2 hora.
- Estire sobre un Silpat y cocine en horno medio (170°C) 8 a 10 minutos o hasta que esté bien dorado.

Almíbar de frutas de la pasión

- Haga un *almíbar* con el azúcar, el agua y la pulpa de fruta hasta que rompa hervor.

Praliné de Pistachos

- Pique los pistachos.
- Haga un caramelo rubio con el azúcar.

- Agregue los pistachos picados revuelva y vuelque sobre un Silpat o el marmol de la mesada con aceite.
- Deje enfriar hasta que endurezca
- Pique groseramente.

Presentación

- Cubra cada tarteleta con el *praliné*, acompañe con una bocha de helado, encima un trozo de tuile y *almíbar* a los costados.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/tarteleta-de-limon-y-pistachos-con-helado-y-tuile-de-naranja>