Tatín de pera con caramelos violeta



Ingredientes

Peras: 2 -3 Unidades
Caramelos de violeta triturados: 60 - 80 g
Zumo de limón: 1 Cucharadita
Mascarpone para decorar: 100 g
Mantequilla: 40 g
Lámina de masa de hojaldre o masa quebrada: 1 Unidad
Nata para montar: 100 g
Caramelos de violeta para decorar: 20 g

Preparación de la Receta

- Pela las peras, quita el corazón y córtalas en láminas muy finas
- Coloca un montoncito de caramelos violetas triturados (que puedes sustituir por azúcar) en el centro del papel de la airfryer
- Coloca las láminas de pera en círculo superpuestas (puedes marcarlo previamente para no salirte) del montón de caramelos
- Deben quedar bien ordenadas porque serán la parte visible al darle la vuelta
- Cubre las peras con la lámina de *hojaldre*, empanadilla o masa quebrada, apretando bien los bordes como metiendo la masa alrededor de la fruta
- Pincha la superficie de la masa con un tenedor para que salga el vapor durante la cocción
- Precalienta la airfryer a 180 ºC durante 3–5 minutos
- Coloca el papel con las tartas dentro y cocina a 180 ºC durante unos 20–25 minutos, hasta que la masa esté bien dorada y el caramelo burbujee ligeramente por los bordes
- Deja reposar la tatín 5 minutos, para que el caramelo se asiente un poco
- Dales la vuelta de pera
- Sirve templada, con la *nata* montada mezclada con el mascarpone y endulzada con caramelos de violeta pulverizados

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tatin-de-pera-con-caramelos-violeta