

Torta de especias y frutillas

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Almendras: 65 g

Harina: 300 grs.

Manteca: 225 g

Nueces: 65 g

Canela: 1 cdita.

Jengibre: 1 cdita.

Azucar: 150 grs.

Yemas: 3 Unidades

Sal: Una pizca

Crema de leche: 50 cc

Nuez Moscada: Una pizca

Relleno

Azucar: 350 grs.

Frutillas: 1½ k

Naranjas: 2 Unidades

Limon: 1 Unidad

Vaina de vainilla: 1 Unidad

Pimienta negra recién molida: Una pizca

Varios

Menta: A gusto

Azucar impalpable: A gusto

Crema de leche: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Pele las almendras y las nueces, tueste las almendras.
- Procese las almendras y las nueces.
- Corte la *manteca* en cubos.
- Agregue la canela, la sal y la nuez moscada.
- Mezcle la *harina* con las yemas, la *manteca* y la *crema*.
- Incorpore las nueces y almendras.

- Deje descansar en la heladera durante 20 minutos.
- Estire la masa con la ayuda de un palote sobre la mesada enharinada.
- Reserve una parte de masa para el enrejado final.
- Forre un molde para tarta.

Relleno

- Exprima las naranjas y el *limón*.
- Abra la *chaucha* de vainilla al medio y reserve las semillas.
- Limpie las frutillas y corte en cubos regulares.
- En una *cacerola* cocine las frutillas con el *jugo* de naranjas y *limón*, las semillas de vainilla, el azúcar y la pimienta, deje reducir a $\frac{1}{4}$ de su volumen.
- Enfríe antes de utilizar.

Armado

- Vierta el relleno dentro de la tarta.
- Estire el resto de masa y forme un enrejado sobre el relleno.
- Cocine en horno precalentado a 160°C durante 1 hora aproximadamente.
- Espolvoree con azúcar impalpable.

Presentación

- Sirva una porción en el centro de un plato.
- Acompañe con *crema* de leche apenas batida.
- Decore con *menta*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/torta-de-especias-y-frutillas>