Torta invertida de ciruelas

Ingredientes

Almendras molidas: 140 grs.
Manteca: 100 g
Crema Batida: Cantidad deseada
Huevos: 2 Unidades
Manteca pomada: 50 grs.
Ciruelas frescas rojas: 700 g
Azucar rubia: 2 cdas.
Ralladura de limón: 1 Unidad
Azucar de caña: 100 g
Leche: 60 Ml.
Harina Leudante: 50 g
Esencia De Vainilla: 1 cdita.

Preparación de la Receta

- Precaliente el horno a 180 C
- Lave las ciruelas, córtelas al medio y retire los carozos.
- Enmanteque una tartera de 23 cm
- De diámetro, espolvoree la base con las dos cucharadas de azúcar rubia
- Disponga las ciruelas, boca abajo, bien apretadas entre sí para que en la cocción no se filtre el batido de almendras.
- Coloque la *manteca* pomada en un bowl junto con el azúcar y bata hasta cremar
- Incorpore el resto de los ingredientes.
- Vierta ésta mezcla sobre las ciruelas y esparza.
- Hornee de 30 a 35 minutos o hasta que esté firme al tacto y bien dorada
- Enfríe por 5 minutos, desmolde en un plato plano y sirva a temperatura ambiente con *crema* batida.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/torta-invertida-de-ciruelas