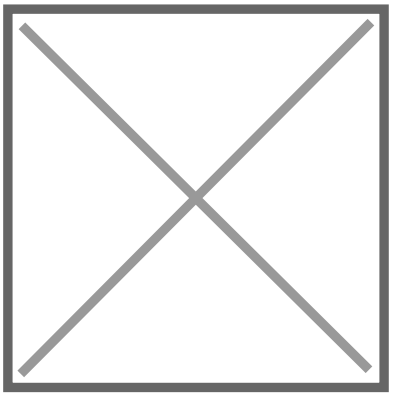


Tarta de castaÃ±as

DescripciÃ³n

default watermark



Es la primera vez que utilizo castaÃ±as en un postre, aunque sÃ las he necesitado para platos salados como Ã©ste *PurÃ© de castaÃ±as* .Ã?sta tarta me pareciÃ³ muy sencilla y con una pinta extraordinaria, me he decidido a prepararla para aprovechar los frutos, tan ricos como Ã©ste, que nos concede el otoÃ±o.

Ingredientes: **(para seis u ocho personas).**

- 750 gr de castaÃ±as cocidas y peladas.

- 100 gr de mantequilla.
- 150 gr de azÃºcar.
- 60 gr de azÃºcar para el caramelo.
- Unas gotas de agua para el caramelo.
- 500 ml de leche entera. Podemos sustituirla por bebida de soja, de avena, de arrozâ?¦
- 6 huevos.

PreparaciÃ³n:

Escogemos el molde redondo o rectangular, en Ã©ste caso uno de plum cake de 30 x 12 x 6 cm, reservamos.

En una sartÃ©n antiadherente ponemos el azÃºcar para el caramelo y las gotas de agua, llevamos al fuego y cuando alcance un color marrÃ³n claro lo vertemos en el molde y repartimos bien. Reservamos.

default watermark



Lavamos y hacemos un corte en las castaÃ±as (para que no exploten). Pasamos a una cazuela, cubrimos de agua y las cocemos durante 15-20 minutos. Escurrimos, dejamos atemperar pero sin que se enfrien del todo, pelamos, retiramos la cutÃcula interior, las dejamos bien limpias y las volvemos a cocer en otra cazuela con la leche hasta que estÃ©n tiernas. Retiramos del fuego, aÃ±adimos la mantequilla y trituramos con la batidora. Reservamos la crema.

- 
default watermark

- 

Separamos las claras de las yemas.



Mezclamos el azÃºcar con las yemas y batimos bien con las varillas elÃ©ctricas hasta blanqueen. Incorporamos la crema de castaÃ±as y mezclamos bien.



Batimos las claras a punto de nieve con las varillas elÃ©ctricas y las aÃ±adimos al bol de las castaÃ±as suavemente, con movimientos envolventes.



Precalentamos el horno a 180ÂºC, calor arriba y abajo.

Vertemos toda la crema en el molde y cocemos al baÃ±o MarÃa en el horno, a 180ÂºC, calor arriba y abajo, **zona media-baja del horno**, durante 60 minutos. Pinchamos con un palito de brocheta y si sale limpio estÃ¡ hecha.



Dejamos enfriar y desmoldamos con cuidado, de forma que la parte del caramelo quede arriba, aunque en Ã©sta ocasiÃ³n no la he volcado porque me parecÃa que segÃºn saliÃ³ del horno quedaba perfecta.

Consejo: Mejor si lo hacemos la vÃspera. La crema de castaÃ±as se puede hacer tambiÃ©n con antelaciÃ³n al resto de la receta. El tiempo de cocciÃ³n es orientativo, en Ã©ste caso la tarta era gordita, pero si la ponemos en un molde mÃ¡s grande y queda mÃ¡s

fina necesitaremos menos tiempo de horno.

SÃÂguenos en Facebook: facebook.com/masqpostres
En Instagram: instagram.com/_masqpostres

MÃ¡ndanos tus recetas, opiniones, sugerenciasâ?¦ a nuestro correo: hola@masqpostres.es

Y si quieres recibir al instante nuestras nuevas recetas, suscrÃÂbete pinchando en Â«SuscribirÂ», en la parte superior derecha de nuestro blog o en la inferior si lo haces desde el mÃ³vil.

CategorÃa

1. Huevos
2. Postres

default watermark

Fecha de creaciÃ³n
noviembre 15, 2019
Autor
admin