



Tarta de castañas

Descripción

default watermark



Es la primera vez que utilizo castañas en un postre, aunque sÃ las he necesitado para platos salados como Ãste [PurÃ© de castaÃ±as](#). Ãsta tarta me pareciÃ³ muy sencilla y con una pinta extraordinaria, me he decidido a prepararla para aprovechar los frutos, tan ricos como Ãste, que nos concede el otoÃ±o.

Ingredientes: (para seis u ocho personas).

- 750 gr de castaÃ±as cocidas y peladas.

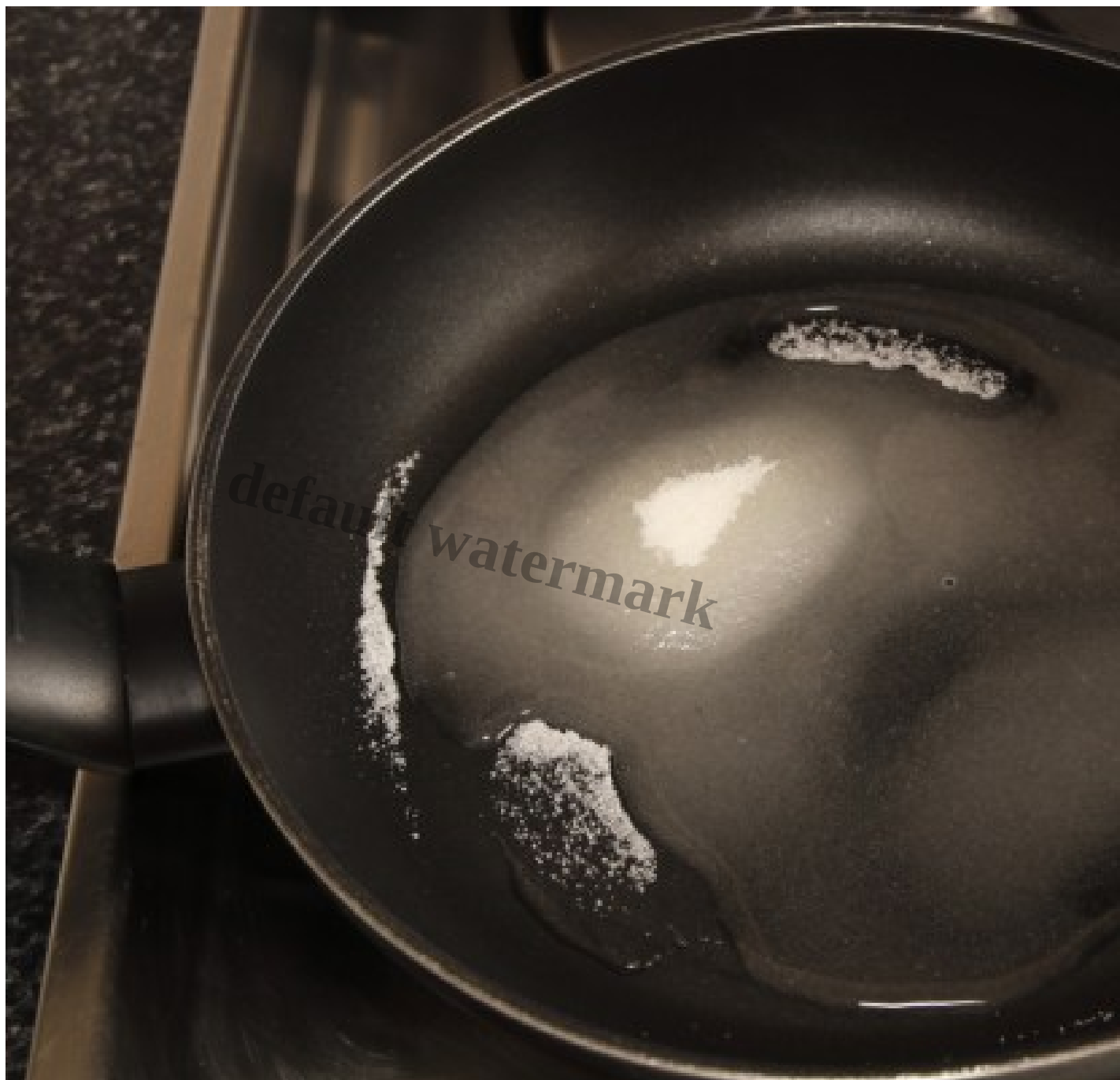
- 100 gr de mantequilla.
- 150 gr de azúcar.
- 60 gr de azúcar para el caramelo.
- Unas gotas de agua para el caramelo.
- 500 ml de leche entera. Podemos sustituirla por bebida de soja, de avena, de arroz?
- 6 huevos.

Preparación:

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

En una sartén antiadherente ponemos el azúcar para el caramelo y las gotas de agua, llevamos al fuego y cuando alcance un color marrón claro lo vertemos en el molde y repartimos bien. Reservamos.

default watermark



Lavamos y hacemos un corte en las castañas (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 cutícula interior, las dejamos bien limpias y las volvemos a cocer en otra cazuela con la leche hasta que estén tiernas. Retiramos del fuego, añadimos la mantequilla y trituramos con la batidora. Reservamos la crema.



-



Separamos las claras de las yemas.



Mezclamos el azúcar con las yemas y batimos bien con las varillas eléctricas hasta blanquear. Incorporamos la crema de castañas y mezclamos bien.



Batimos las claras a punto de nieve con las varillas eléctricas y las añadimos al bol de las castañas suavemente, con movimientos envolventes.



Precalentamos el horno a 180Â°C, calor arriba y abajo.

Vertemos toda la crema en el molde y cocemos al baño MarÃa en el horno, a 180Â°C, 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 vÃ©spera. 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

finalmente necesitaremos menos tiempo de horno.

Síguenos en Facebook: facebook.com/masgpostres

En Instagram: instagram.com/_masgpostres

Mándanos tus recetas, opiniones, sugerencias a nuestro correo: hola@masgpostres.es

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

Categoría

1. Huevos
2. Postres

Fecha de creación

noviembre 15, 2019

Autor

admin

default watermark