



Tarta de manzana y limón

Descripción



Otra de esas recetas muuuuy sencillas, sin horno y rápida. Merece la pena tenerla en nuestro recetario de postres. Es fresca, suave y nada empalagosa.

Ingredientes: (Para seis u ocho personas).

- 2 manzanas Golden grandes.
- 20-30 gr de mantequilla.
- 90 gr de azúcar.
- 1 sobre de gelatina de limón. La que os guste, yo he optado por la de Royal.
- 1 vaso de agua (250 ml).

- 250 ml de nata para montar.
- 1/2 cucharadita de postre de canela en polvo.
- Mantequilla para engrasar el molde.

Preparaci3n:

Ponemos el brick de nata en un bol grande con hielo y lo dejamos en la nevera una hora antes de comenzar la receta.

Escogemos el molde para nuestra tarta, engrasamos con mantequilla y reservamos.

Separamos el az3car, por un lado 40 gr y por otro 50 gr.

Pelamos, descorazonamos y troceamos las manzanas, las pasamos a un bol grande, a3adimos la canela en polvo, la mantequilla y 40 gr de az3car. Removemos todo, tapamos con film (dejando un hueco sin tapar) y lo llevamos al microondas durante unos 8-10 minutos a potencia media. La manzana debe quedar blanda.



Trituramos con la batidora y obtenemos un pur3 dulce de manzana. Dejamos enfriar.



default watermark

En una cazuela pequeña ponemos el agua a hervir, añadimos el sobre de gelatina, removemos bien hasta que se diluya por completo, apartamos del fuego y dejamos reposar.

Retiramos el brick de nata del hielo, secamos bien el bol y ahora montamos la nata y los otros 50 gr de azúcar, con una batidora de varillas.



Una vez montada, añadimos el puré de manzana frío y la gelatina.



Mezclamos todo muy bien y vertemos en el molde elegido para nuestra tarta. Damos unos pequeños golpes con el molde en la encimera y dejaremos enfriar por lo menos una hora en el frigorífico antes de consumir.



default watermark

Una vez fría, desmoldamos y servimos. La decoración será a nuestro gusto: frutos rojos, chocolate fundido...



Consejo: La he hecho de víspera, así seguro que está bien cuajada y no me llevo sorpresas. Si te decides por esta opción, tapa el molde con film transparente, así no cogerá olores del frigorífico. No es necesario que el molde sea desmoldable porque la volcaremos sobre el recipiente en el que la vayamos a presentar.

Síguenos en Facebook: facebook.com/masqpostres

En la web: **www.masqpostres.es**

Mándanos tus recetas, opiniones, sugerencias a nuestro correo:

hola@masqpostres.es

Y si quieres recibir instantáneamente 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. Postres

Fecha de creación

abril 28, 2017

Autor

admin

default watermark