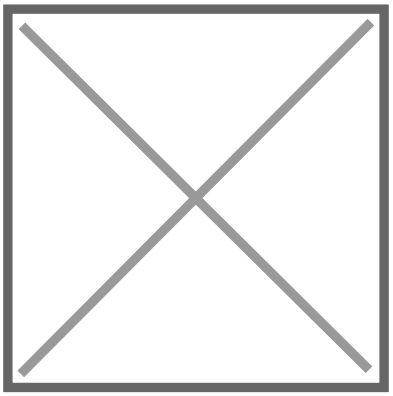
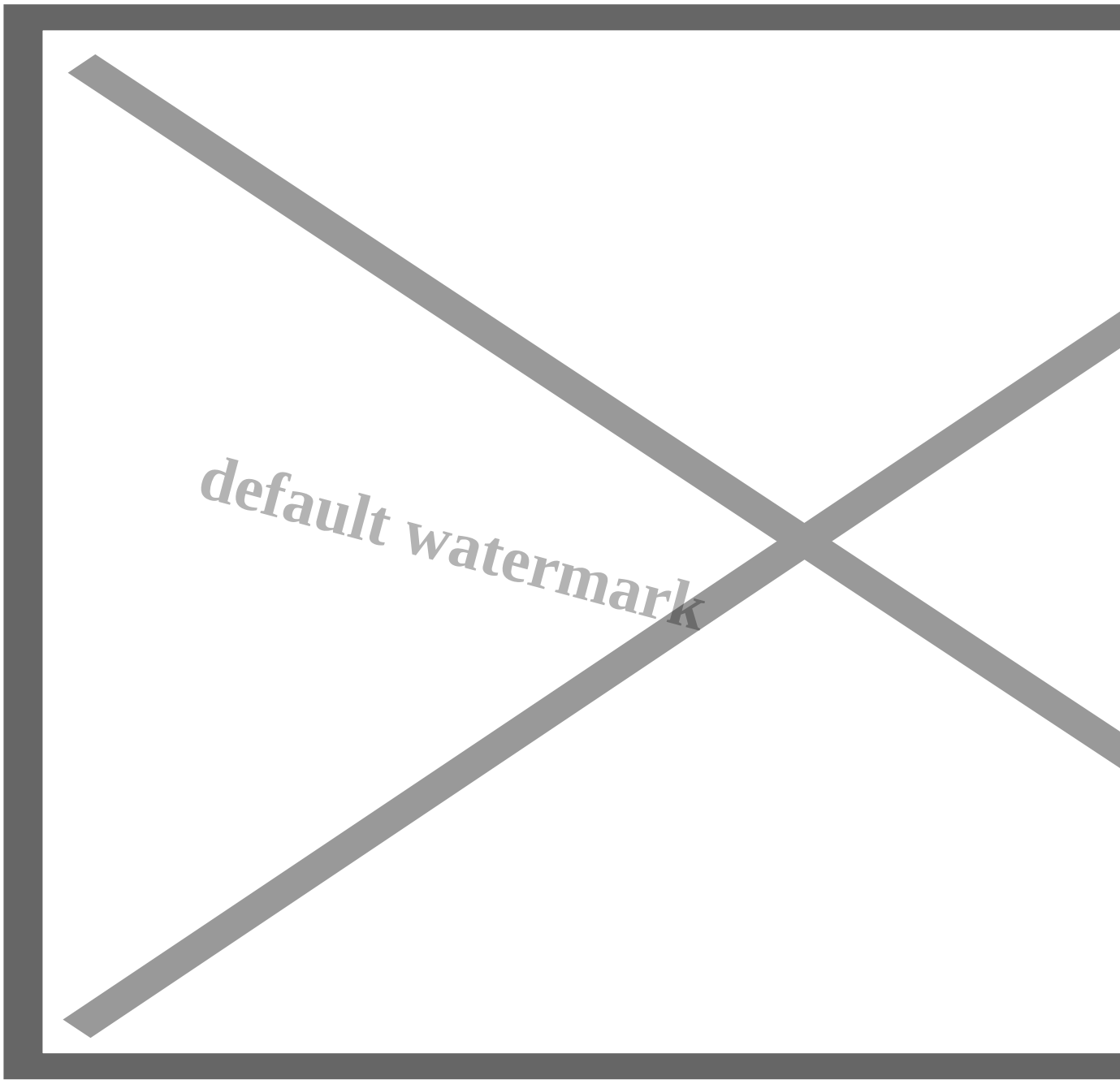


Tarta tatÃn de piÃ±a

DescripciÃ³n

default watermark



TARTA TATÃ•N: Pastel de manzanas caramelizadas cuya caracterÃstica mas peculiar es que la masa va por encima de los gajos de manzana.

MÃ¡s que una tarta la podemos considerar un bizcocho y ya sabemos que los bizcochos con fruta son Â«un espectÃ¡culoÂ», jugosos y siempre apetecibles. Como vemos al inicio suele ser de manzana, pero puede ser de melocotÃ³n, pera, albaricoqueâ?¦ O como en el caso de hoy de piÃ±a.

Otras recetas de tartas con fruta interesantes:

Tarta de arÃ¡ndanos , *Tarta de manzana con almendra y cabello de Ã¡ngel* , *Tarta de yogur y fruta* , *Tartaleta de ciruelas* , *Vasitos de tarta mousse de sandÃa* .

Ingredientes: (Para seis u ocho personas).

Para el caramelo.

Puede ser del comprado.

- 80 gr de azÃºcar.
- Zumo de 1/2 limÃ³n.

Para la tarta.

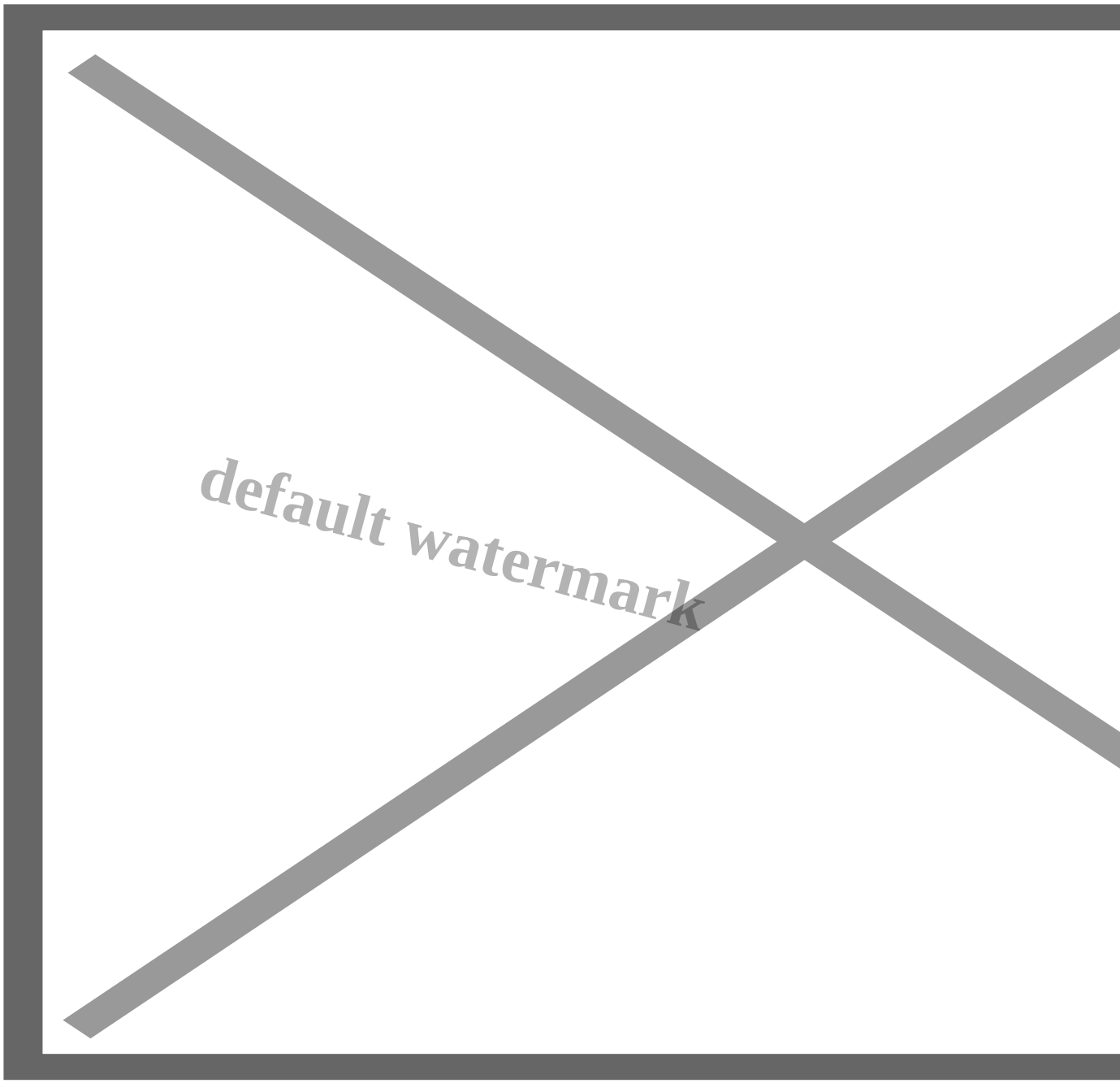
- 6 rodajas de piÃ±a en su jugo. Puede ser en almÃbar.
- 3 huevos talla L.
- 80 gr de azÃºcar.
- 120 gr de harina.
- 16 gr de levadura en polvo.
- 50 ml del jugo de la piÃ±a.
- Frutos rojos, hojas de menta, nata montadaâ?¦ Para decorar, opcional.

default watermark

PreparaciÃ³n:

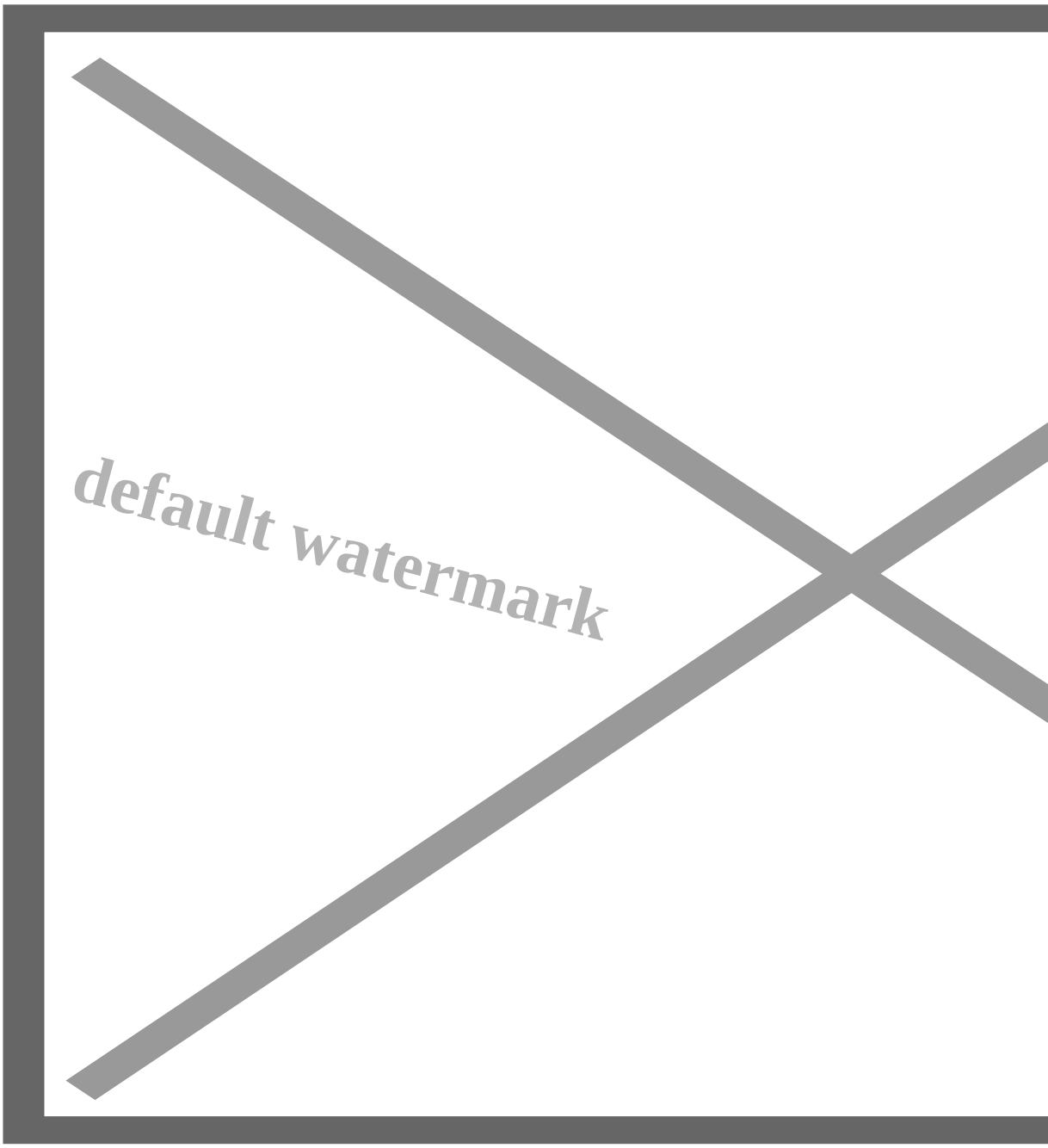
Partimos las rodajas de piÃ±a por la mitad y reservamos. Tamizamos la harina con la levadura y reservamos.

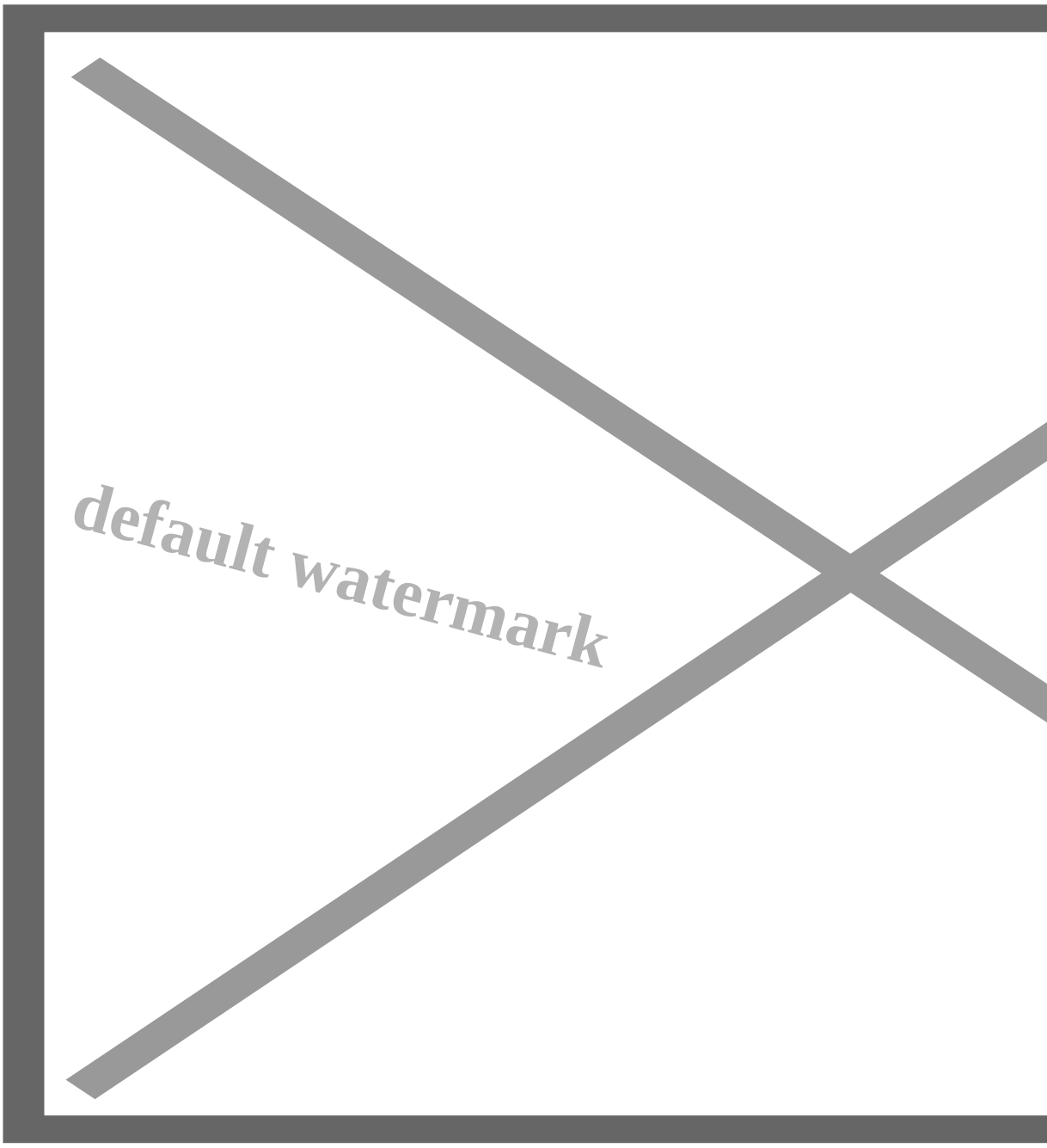
Forramos un molde (en este caso de siliciona) de 20 cm de diÃ¡metro por 4 de altura con papel de horno, reservamos.



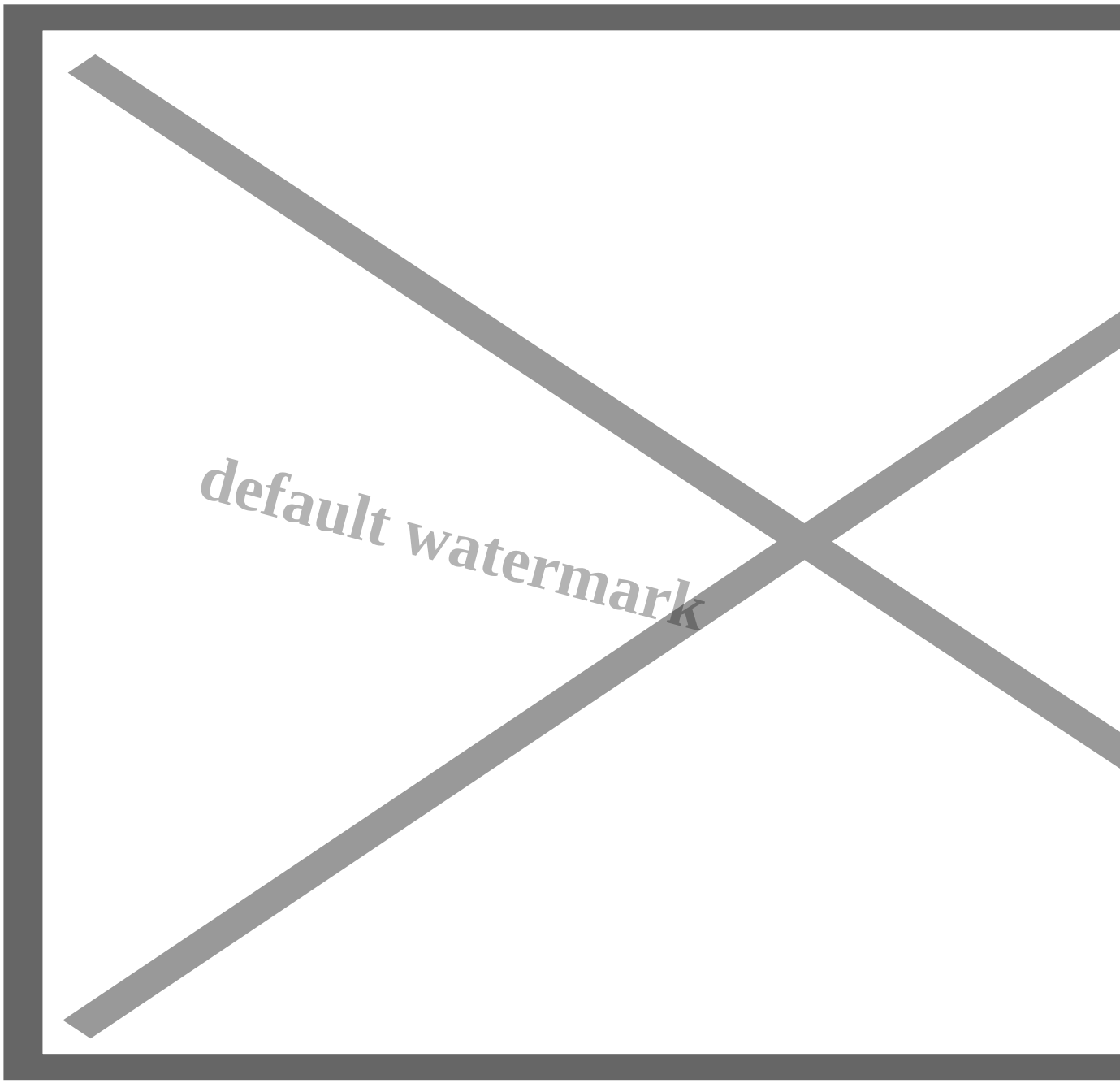
Del caramelo.

Ponemos el azÃºcar y el zumo de limÃ³n en una sartÃ©n antiadherente, calentamos la mezcla a fuego medio hasta que tome un color rubio. Vertemos en el molde sobre el parpel de horno y dejamos reposar un poco hasta que se enfrÃe.

- 
default watermark

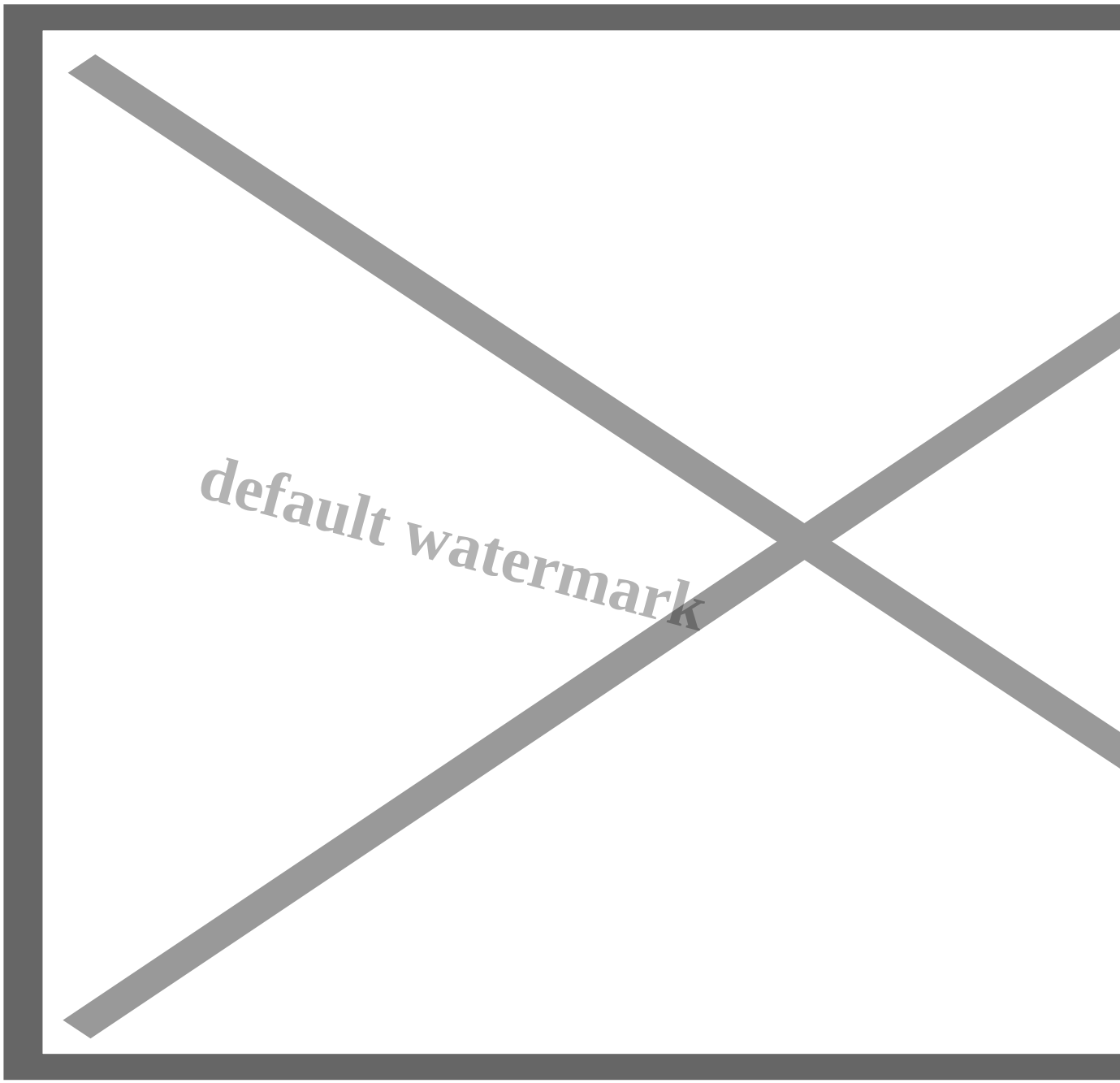
- 

Una vez frÃo disponemos la piÃ±a y cubrimos la base.



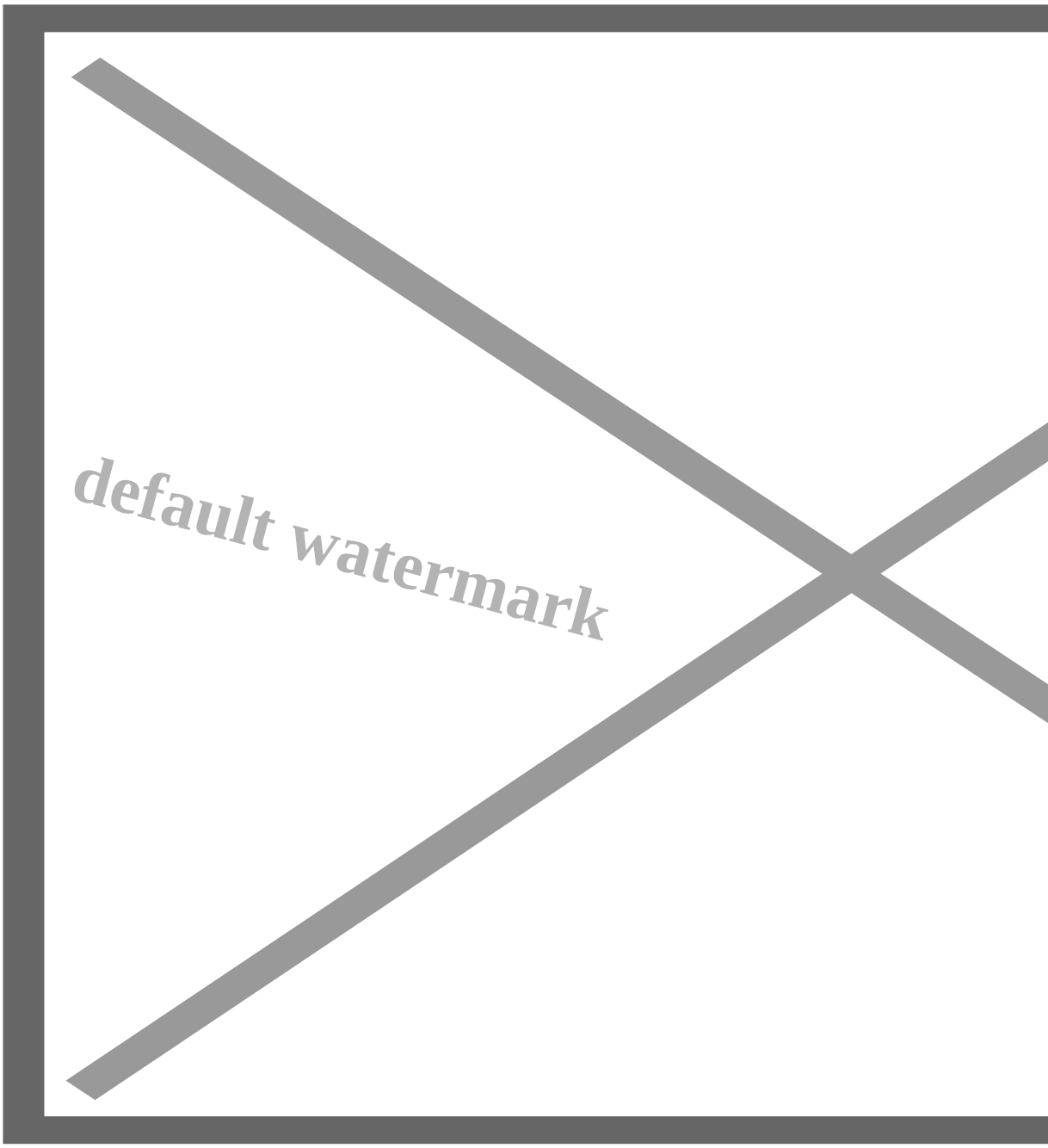
De la tarta.

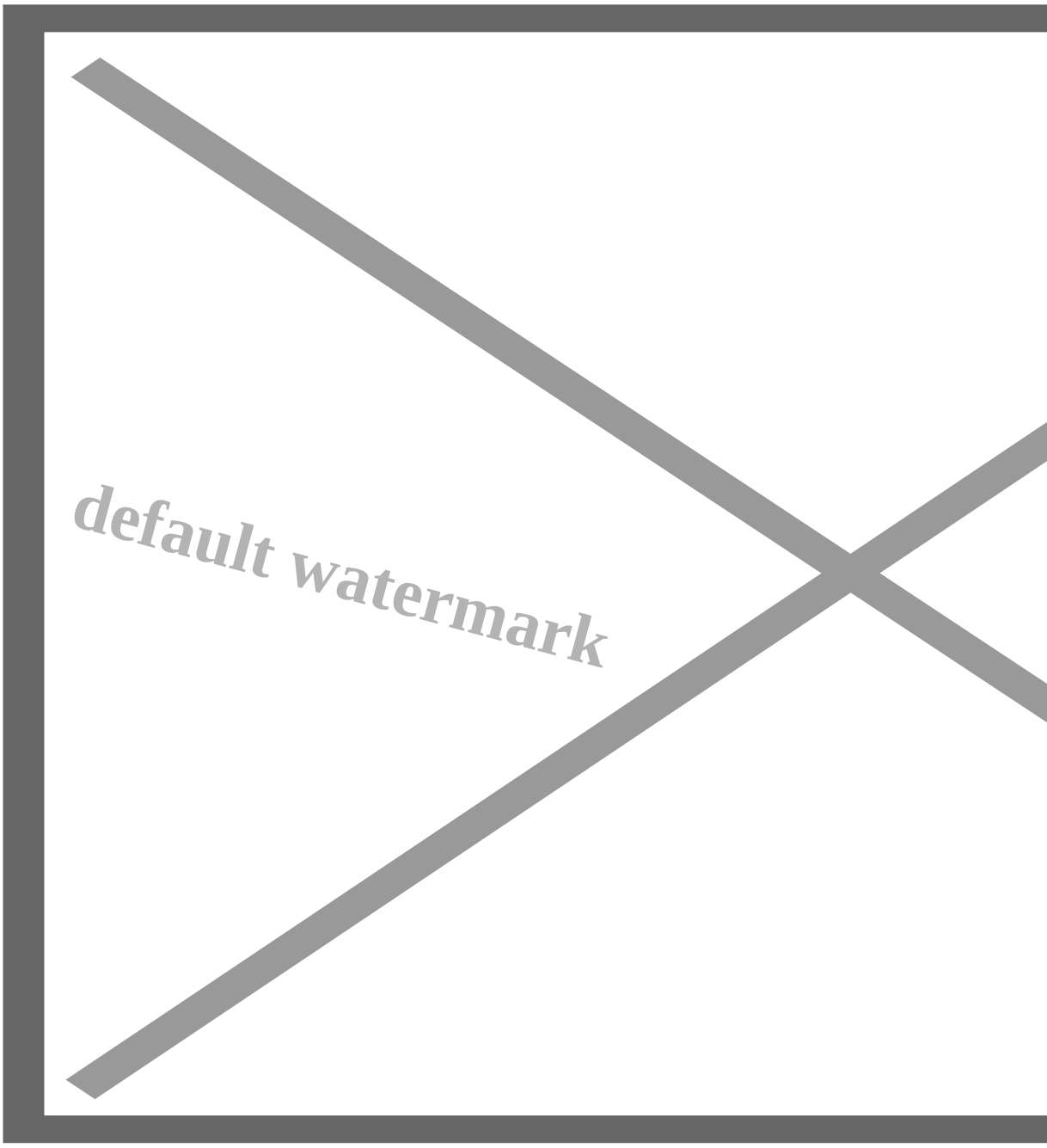
En un bol amplio ponemos los huevos con el azÃºcar, batimos con la batidora de varillas hasta que blanqueen y doblen su volumen. Vertemos el jugo de la piÃ±a y seguimos vatiendo.



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

AÃ±adimos la harina tamizada con la levadura y mezclamos los ingredientes con movimientos suaves y envolventes. Echamos la mezcla sobre la piÃ±a.

- 
default watermark

- 

Llevamos al horno precalentado a 180ÂºC, calor arriba y abajo y horneamos durante 25 minutos. Pinchamos con un palito de brocheta, si sale limpioâ?¦ Lo tenemos.

!A DISFRUTAR DE NUESTRO TATÃ•N DE PIÃ?A!

> **Consejo:** Se puede hacer con antelaciÃ³n, desmoldamos y decorarmos el dÃa de su consumo. Para desmoldar mÃ¡s fÃ¡cilmente, despegamos los bordes de la tarta con un cuchillo sin punta y volcamos sobre el plato o bandeja de presentaciÃ³n.

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. Frutas
2. Huevos
3. Postres
4. Recetas navideÃ±as y festivas

Fecha de creaciÃ³n
enero 21, 2022
Autor
admin

default watermark