



Tarta tatĂn de piĂ±a

DescripciĂ³n

default watermark



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

Más que una tarta la podemos considerar un bizcocho y ya sabemos que los bizcochos con fruta son «un espectáculo», jugosos y siempre apetecibles. Como vemos al inicio suele ser de manzana, pero puede ser de melocotón, pera, albaricoque? O como en el caso de hoy de piña.

Otras recetas de tartas con fruta interesantes:

[Tarta de arándanos](#) , [Tarta de manzana con almendra y cabello de Ángel](#) , [Tarta de yogur y fruta](#) ,
[Tartaleta de ciruelas](#) , [Vasitos de tarta mousse de sandía](#) .

Ingredientes: (Para seis u ocho personas).

Para el caramelo.

Puede ser del comprado.

- 80 gr de azúcar.
- Zumo de 1/2 limón.

Para la tarta.

- 6 rodajas de piña en su jugo. Puede ser en almbar.
- 3 huevos talla L.
- 80 gr de azúcar.
- 120 gr de harina.
- 16 gr de levadura en polvo.
- 50 ml del jugo de la piña.
- Frutos rojos, hojas de menta, nata montada? Para decorar, opcional.

Preparación:

Partimos las rodajas de piña por la mitad y reservamos. Tamizamos la harina con la levadura y reservamos.

Forramos un molde (en este caso de silicona) de 20 cm de diámetro por 4 de altura con papel de horno, reservamos.



Del caramelo.

Ponemos el azúcar y el zumo de limón en una sartén antiadherente, calentamos la mezcla a fuego medio hasta que tome un color rubio. Vertemos en el molde sobre el papel de horno y dejamos reposar un poco hasta que se enfríe.

•



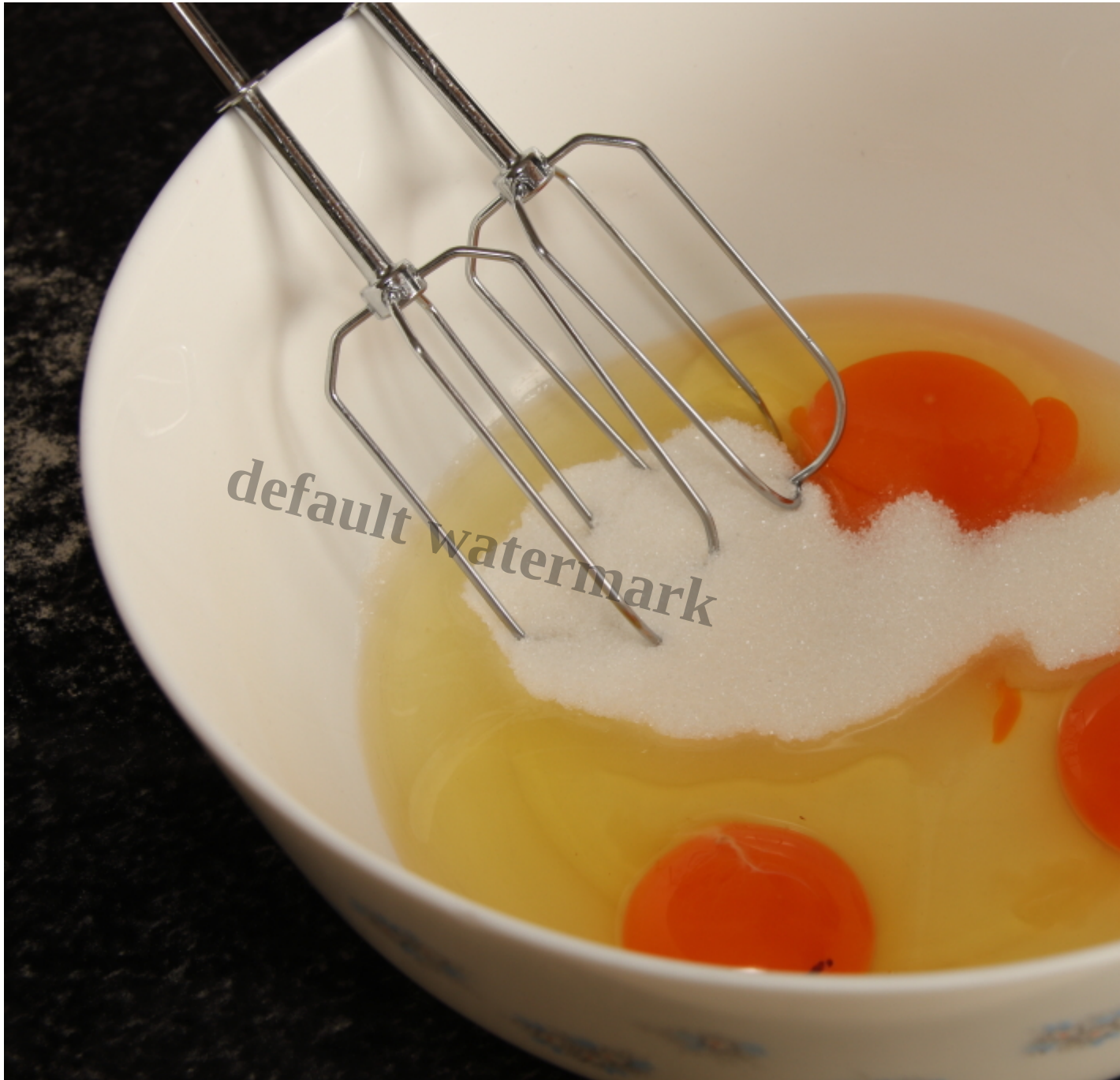


Una vez frío disponemos la piña y cubrimos la base.



De la tarta.

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



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

Añadimos la harina tamizada con la levadura y mezclamos los ingredientes con movimientos suaves y envolventes. Echamos la mezcla sobre la piña.





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

¡A DISFRUTAR DE NUESTRO TARTÍN DE PIÑA!

Consejo: Se puede hacer con antelación, desmoldamos y decoramos el día de su consumo. Para desmoldar más fácilmente, despegamos los bordes de la tarta con un cuchillo sin punta y volcamos sobre el plato o bandeja de presentación.

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. Frutas
2. Huevos
3. Postres
4. Recetas navideñas y festivas

Fecha de creación

enero 21, 2022

Autor

admin

default watermark