

TARTA DE ALBARICOQUES



Tenía en casa un montón de albaricoques, que habían madurado en exceso y nadie quería comérselos ya, pero como en casa no se tira nada, he decidido preparar esta tarta de albaricoque con una crema especial de almendras. Y también he aprovechado una bolsita que tenía de almendra picada que estaba apunto de su fecha de caducidad.

Se trata de una receta de Su Pérez de @webosfritos, y como todas sus recetas, el resultado es espectacular. La he modificado un poco porque mi molde era un poco más grande, y he visto que la crema se me quedaría corta con las medidas de la receta original.

Ingredientes:

1 lámina de pasta brisa refrigerada

100 gr de nata de montar (35% de grasa)

120 gr de azúcar glas



80 gr de almendra molida

2 cucharadas soperas de maicena

2 huevos grandes

50 gr de mantequilla

1 cucharadita de extracto de vainilla

1/2 kg de albaricoques

2 cucharadas soperas de azúcar.

1 molde de 28 cm (si es desmontable mejor)

Preparación:

En primer lugar vamos a preparar la base de la tarta, que se traba de hornear la masa quebrada, siguiendo las instrucciones del producto de tiempo y temperatura, y muy importante:

- Repartir bien de mantequilla por todo el molde
- Pinchar bien toda la superficie con un tenedor
- Colocar por encima de la masa un papel de hornear y cubrir con unos garbanzos duros (yo tengo guardados unos específicos para este menester) para evitar que suba la masa.





Después del horneado, quitar con cuidado las legumbres y el papel y reservad para poder cubrir con el relleno.

La crema de almendras es muy sencilla, sólo se trata de mezclar muy bien con unas varillas todos los ingredientes, y procurad tamizar todos los elementos secos (azúcar glas, almendra molida y maicena). Después añadir los elementos líquidos (mantequilla derretida, huevos batidos, nata y extracto de vainilla) y mezclar un par de minutos para integrar bien.

Terminado este proceso, podemos rellenar nuestra base de tarta con la crema y sólo queda repartir los albaricoques, que habremos lavado, secado y cortado por la mitad, extrayendo el hueso interno. Repartimos un poco de azúcar encima de cada albaricoque y ya podemos introducir al horno, que habremos bajado su temperatura hasta 160°. La cocción será bastante larga , aproximadamente 50 minutos, pero ir controlando para que no se nos pase de cocción.





Cuando haya terminado su cocción, la sacamos a enfriar sobre una rejilla, y en cuanto esté fría la sacamos del molde. Para decorar la podemos espolvorear con un poco de azúcar glasé, pero esperad a que esté fría por completo.



Para servir , podéis acompañar esta tarta con una bola de helado de vainilla, si lo hacéis así triunfaréis.



Como veréis, con la idea de aprovechar unos productos, se pueden hacer recetas espectaculares.

Feliz semana y a disfrutar cocinando.

Montse (1000galletas)