Tarta tatin

Nombre de la receta

Tarta tatin

Tiempo

45 Minutos

Dificultad

Sencilla

Personas

8

Alérgenos

Gluten
Huevo
Leche

Descripción

Tarta tatin de frutas variadas.

Lugar originario de la receta

Francia

Ingredientes

- 250 gramos de azúcar
- 4 yemas de huevo

- 40 gramos de harina de maíz
- 1/2 litros de leche
- al gusto de canela
- al gusto de vainilla
- 1 chorrito de limón
- 3 plátanos
- 1 pera grande
- 8 fresas
- 1 lámina de hojaldre

Pasos

1 Esta tarta se ha hecho siempre con manzana pero con frutas variadas sale deliciosa. Las frutas son al gusto del consumidor. En este caso es simplemente es una sugerencia.

2 Lo primero que haremos será disponer de un molde de unos 4 cms de altura redondo o cuadrado. En un cazo pondremos la mitad del azúcar con unas gotas de limón y lo pondremos al fuego para hacer un caramelo. En cuanto el caramelo esté dorado a nuestro gusto lo pondremos en el fondo de nuestro molde extendiéndolo en todas direcciones.

3 A continuación pasamos a pelar y partir la fruta. Partiremos las fresas si son grandes por la mitad y los plátanos en trozos de unos 3 cms igual que la pera también en trozos grandes y gruesos. Pondremos la fruta sobre el caramelo. Con las mitades de las fresas boca arriba. Dejamos como un dedito sin llegar al borde del molde para introducir luego el hojaldre. El caramelo se habrá solidificado, pero no pasa nada pues al meterlo en el horno se hará líquido de nuevo.

4 Ahora vamos a pasar a hacer la crema pastelera. Para ello, batiremos bien las 4 yemas con los otros 125 gramos de azúcar. Disolveremos la harina de maíz con una poca de la leche que vamos a utilizar. Añadimos la leche con la maicena a un cazo y espolvoreamos con vainilla y canela al gusto. Ponemos la fuego y esperamos a que cuaje removiendo constantemente. Debe quedar una crema pastelera espesita.

5 Extendemos la crema pastelera sobre la fruta.

6 Por último cogemos la lámina de hojaldre, redonda si nuestro molde es redondo y la colocamos cubriendo toda la base de la tarta.

7 Ya solo nos queda meterla al horno precalentado a 180 grados con calor arriba y abajo durante unos 15 a 20 minutos o hasta que veamos que el hojaldre se ha dorado. Tenemos que esperar a que la tarta esté fría para desmoldarla.

8 Ya tenemos preparada nuestra rica tarta tatin o tarta al revés.

Observaciones o consejos

Esta tarta admite un poco más de azúcar tanto en el caramelo como en la crema pastelera para quien le guste más dulce.

Autor

Matilde Linares