

Tarta higos al vino con especias

Tipo de plato: Masas y Postres · Subtipo: Tartas · Procedencia: Mavillum · Autor: Mar (Argentina)

INGREDIENTES

Crema	
10 gr	Mantequilla
90 ml	Nata
30 gr	Harina repostería
50 gr	Azúcar
3	Yema de huevo
250 ml	Leche
0,50 vaina/s	Vainilla
Decoración	
1	Nuez moscada — entera
100 gr	Azúcar
1 palo/s	Canela en rama
2	Clavo
1	Limones
	Pimienta negra — en grano
1	Naranjas
500 gr	Higos — frescos
500 ml	Vino tinto — seco
Masa	
	Sal
50 gr	Azúcar
125 gr	Harina repostería
45 gr	Harina maíz — molida fino
75 gr	Mantequilla — más extra para enmantecar el molde

1

Huevos

ELABORACIÓN

Masa de harina de maíz

Preparar el bollo de la base de la tarta, envolver en papel film, llevar a la heladera por lo menos 1 hora. Luego extenderla sobre un molde apenas enmantecado. Dejarla en el frigorífico por lo menos ½ hora, pincharla y llevarla a un horno precalentado, 180° hasta que tome color dorado. Crema del relleno

Si utilizas la rama de vainilla, partirla por la mitad. Poner una cacerola de fondo grueso junto con la leche y llevar a primer hervor. Sacar del fuego, tapar y dejar asentar unos 15 minutos.

Batir las yemas y el azúcar hasta que espesen, incorporar la harina tamizada y mezclar sin dejar de revolver, incorporar la leche tibia hasta que tome una consistencia suave. Volver a llevarla cacerola a fuego medio, batiendo constantemente hasta que espese. Cuidando que no se formen grumos, en ese caso sacar enseguida del fuego y batir hasta que vuelva a tomar una consistencia suave. Bajar el fuego y cocinar, sin dejar de batir hasta que la crema espese. Retirar del fuego, sacar la rama de vainilla, incorporar esencia de vainilla, Pasar por un colador por si quedó algún grumo, cubrir con papel film en contacto con la crema y llevar a la heladera. Una vez fría incorporar la crema batida a medio punto, mezclando suavemente. Llevar nuevamente a la heladera. Decoración

Los higos frescos deben estar con el cabito, pincharlos dos o tres veces con un tenedor para que el almíbar penetre en la fruta. Pelar la naranja y el limón y reservar la cáscara. Triturar la nuez moscada y volcarla en una cacerola junto con el azúcar, las especias y los granos de pimienta. Agregar el vino, llevar al fuego y revolver suavemente para disolver el azúcar. Dejar que rompa el primer hervor y luego agregar los higos. Tapar y dejar en remojo hasta que los higos queden tiernos de 3 a 5 minutos. Sacar los higos con una espumadera escurriéndolos bien y dejar enfriar. Seguir cociendo el almíbar a fuego lento hasta que se reduzca a 125ml. de 25 a 30 minutos, colar y dejar enfriar. Cortar los cabillos de los higos, cortar en cuartos, dejándolos unidos en la base. Armado

Pasar la base de la masa a una fuente. Esparcir la crema espesa sobre la base de la masa. Acomodar los higos sobre la superficie en círculos concéntricos y abrirlos apenas. Con una cuchara rociar con el almíbar. Antes de servir rociar con el resto del almíbar. Servir a temperatura ambiente. **IMPORTANTE: ARMAR LA TARTA ANTES DE SERVIR.**