

Compota albaricoques (Tarta almendras)

Tipo de plato: Masas y Postres · Subtipo: Rellenos · Procedencia: Mesacamilla · Autor: Gran Canaria

INGREDIENTES

0

475 gr	Albaricoques (damascos) — 375 gr en pure y 100 gr en dados
10 gr	Zumo de limón
62 gr	Azúcar
17 gr	Maicena
6 gr	Gelatina en hojas
1 vaina/s	Vainilla

ELABORACIÓN

Foto Can Gonella. Poner el puré de albaricoque a hervir, le añadimos la fruta. Hidratamos la gelatina. Añadimos el primer azúcar (50 gr) al puré y ponemos en un bol el zumo de limón con la maizena, el segundo azúcar (12 gr) y 50 g. de puré de albaricoque. Hacemos una pasta y lo añadimos a la fruta en plena ebullición, removemos y añadimos al final la gelatina. Una vez frío lo congelamos