

Tarta de queso y manzanas caramelizadas

Tipo de plato: Masas y Postres · Subtipo: Tartas · Categoría: Thermomix · Procedencia: Mesacamilla · Autor: Maktub

INGREDIENTES

Masa sable

250 gr	Harina repostería
100 gr	Azúcar glass
1	Huevos
150 gr	Mantequilla — a temperatura ambiente
30 gr	Almendras — en polvo
2 gr	Sal

Relleno

0,50	Vainilla
1	Huevos
30 gr	Azúcar glass
250 gr	Queso Philadelphia
4	Manzanas
0,50	Zumo de limón

ELABORACIÓN

Pon en el vaso de la Thermomix los ingredientes por este orden en este orden: la harina, la almendra, la mantequilla en trocitos pequeños, el azúcar, la sal y el huevo. Mezcla 10 segundos a velocidad 6 hasta que está bien amasado. Sacamos del vaso ponemos en un film y colocamos en el frigorífico al menos 2 horas. Mejor hacerlo el día anterior.

Estiramos la pasta entre dos film y forramos un molde desmontable (23 cm). Dejar en el frigorífico mientras hacemos los siguientes pasos.

Cortar las manzanas en lonchas y caramelizar en la sartén con mantequilla, zumo de limón y azúcar morena.

Batimos el queso con el azúcar glass y el huevo. Lo vertemos en la tarta y colocamos las manzanas.

Tomamos 2 ó 3 cucharadas de azúcar y lo mezclamos con ½ cucharadita de canela, espolvoreamos la tarta.

Cocer en horno precalentado a 170° con ventilador, durante +- 40 minutos.

Desmoldar cuando aún está templada

MAVILLUM