

Tarta tocinillo de cielo

Tipo de plato: Masas y Postres · Subtipo: Tartas · Procedencia: Cafetito · Autor: Gran Canaria

INGREDIENTES

Base

200 gr	Azúcar
2 cucharada/s	Azúcar
2 cucharada/s	Azúcar
1 vaso/s	Leche
	Canela en rama
	Canela molida
	Cáscara de limón
	Ralladura limón
4	Huevos
250 gr Tocinillo	Almendras — molidas
9 gr	Yema de huevo
3 gr	Claros de huevo
1 gr	Azúcar — más 6 cucharadas para caramelizar el molde
1 gr	Agua — más 6 cucharadas para caramelizar el molde

ELABORACIÓN

Base

Las 4 yemas de huevo de baten con el azúcar, a continuación se le añaden las almendras molidas, la ralladura de limón, canela molida y por último, sin batir, solo mezclando con cuidado las claras a punto de nieve.

Se unta un molde con mantequilla y harina, se vierte la mezcla y se introduce en el horno previamente calentado, por espacio de 45 a 60 minutos a temperatura media, (para saber si está guisado se introduce un palillo o aguja y si sale completamente limpio, está

terminado.)

Se desmolda la base, a continuación hervimos el vaso de leche con la cascara de limón, la canela en rama, y las dos cucharadas de azúcar cuando está se va inyectando esta mezcla con una jeringuilla en la base.

Tocinillo

Se pone al fuego el 1/2 litro de agua y el 1/2 kilo de azúcar, se hace un almíbar de hebra media, se deja enfriar, se añaden las 9 yemas y las 3 claras batidas como para tortilla.

El mismo molde que hemos utilizado para la base, se carameliza con las 6 cucharas de agua y las 6 de azúcar.

Cuando esta caramelizado se le añade la mezcla de almíbar y huevos, se pone al baño María en el horno. Cuando está, se deja enfriar un poquito y a continuación se vierte encima de la base que teníamos de almendra.

Los bordes si se desea, se pueden bañar con un poco de chocolate derretido.

Yo simplemente atempere chocolate y con una tira de acetato le hice el borde.

MAVILLUM