

Tarta higos al vino con especias

Tipo de plato: Masas y Postres | Procedencia: Mavillum | Tiempo: 0 minutos |
Dificultad:

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 lecha 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

Tarta higos al vino con especias - 2

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 cocerla 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 cocinando 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.**