

Tarta Mondoñedo

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

INGREDIENTES

0
Hojaldre
200 gr Cabello de Ángel
200 gr Almendras - cruda molida
300 gr Azúcar
60 ml Almíbar - para emborrachar el bizcocho
1 vaso/s Agua
Cerezas - confitadas
Higos - confitados
1 Bizcochos soletilla - o bizcocho para tartas

ELABORACIÓN

Se prepara el bizcocho en un molde redondo y se deja enfriar. Luego se prepara el almíbar y se emborracha el bizcocho. Se elabora el hojaldre, se estira dejándolo fino y se forra con el mismo el fondo y paredes del molde en que se hizo el bizcocho, pinchando con un tenedor bien el fondo de hojaldre para que no suba luego al cocer (Conviene tener en cuenta, como orientación que las medidas del forrado del molde con el hojaldre y altura que debe tener el bizcocho suelen ser aproximadamente de cuatro centímetros).

Se prepara un almíbar con el azúcar y el agua a punto de hebra (dejando cocer suavemente al agua con el azúcar hasta que se vaya espesando, hasta que tenga punto de hebra, o sea, forme como unas perlas al cocer y al mojar un par de dedos en el, juntarlos y luego separarlos se forme una especie de hilillo). Se le añade entonces la almendra dejándola cocer unos cinco minutos. Para hacer la tarta se coloca el bizcocho en el molde dentro del hojaldre (si hace falta recortándolo a la medida), encima una capa de cabello de ángel y luego una capa de la pasta de almendra. Se adorna con tiras de hojaldre formando un enrejado y se mete a horno medio (200 °) hasta que este en su punto, cocido y dorado el hojaldre (unos 20-30 minutos). Se deja enfriar en el molde, se desmolda y se adorna con medias cerezas e higos confitados. Si se quiere luego se le da una ligera pincelada de almíbar para abrillantar.