

Compota albaricoques (Tarta almendras)

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

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