

Tarta tatín

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

INGREDIENTES

0
150 gr Azúcar
15 gr Pectina
10 Manzanas - Golden
Canela molida
Hojaldre

ELABORACIÓN

Mezclar el azúcar con la pectina. Cortar a cuartos las manzanas, poner en un molde una capa de azúcar con pectina, una capa de manzanas, una capa de canela, y otra capa de azúcar con pectina, y así sucesivamente. Hornear a 180°C dos horas, aproximadamente. A las dos horas, pinchar las manzanas, y cuando estén tiernas, meterles un molde o un aro para hacer presión y que queden comprimidas. Congelar así. Por otra parte hornearemos un circulo de hojaldre, picado para que no suba, lo caramelizaremos con azúcar y un soplete, y le pondremos las manzanas congeladas encima. Le pondremos gelatina neutra a las manzanas, y decoraremos