

Tarta albaricoque

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

INGREDIENTES

0

Mousse de albaricoque (Tarta albaricoque)

Crema de limón (Tarta albaricoque)

Merengue de limón (Tarta albaricoque)

Bizcocho de almendras (Tarta albaricoque)

Orejones - macerados en Pedro Ximenez

Almíbar de Pedro Ximénez - para macerar los orejones

ELABORACIÓN

Fotos paso a paso y comentarios Can GonellaSe coloca en un aro el bizcocho de almendras que tendrá como un dedo de grosor, se cubre con la mousse de albaricoque y se congela. (Nosotros lo hemos hecho al revés, primero el mousse de albaricoque, y encima el bizcocho, así aseguramos que la capa de mousse sea uniforme y no se hunda en el centro.) El día del servicio se coloca sobre la mousse una fina capa de crema de limón, sobre esta los albaricoques escurridos y secos y se pone otra capa de crema de limón. (Como la crema de limón también se puede congelar y para aligerar el final de la tarta. Primero hemos congelado el mousse con el bizcocho, después lo hemos desmoldado, hemos puesto en el molde la capa de crema de limón, y encima el mousse con el bizcocho congelado y lo hemos vuelto a congelar. Así sólo nos restará hacer el merengue.) Se quita el aro y se recubre toda la tarta con el merengue Se quema con un soplete. Y el corte de ARI