

Tarta de queso y manzanas caramelizadas

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

INGREDIENTES

Masa sable
250 gr Harina repostería
100 gr Azúcar glass
1 Huevos
150 gr Mantequilla - a temperatura ambiente
30 gr Almendras - en polvo
2 gr Sal

Relleno
0,50 Vainilla
1 Huevos
30 gr Azúcar glass
250 gr Queso Philadelphia
4 Manzanas
0,50 Zumo de limón

ELABORACIÓN

Pon en el vaso de la Thermomix los ingredientes por este orden en este orden: la harina, la almendra, la mantequilla en trocitos pequeños, el azúcar, la sal y el huevo. Mezcla 10 segundos a velocidad 6 hasta que está bien amasado. Sacamos del vaso ponemos en un film y colocamos en el frigorífico al menos 2 horas. Mejor hacerlo el día anterior.

Estiramos la pasta entre dos film y forramos un molde desmontable (23 cm). Dejar en el frigorífico mientras hacemos los siguientes pasos.

Cortar las manzanas en lonchas y caramelizar en la sartén con mantequilla, zumo de limón y azúcar morena.

Batimos el queso con el azúcar glass y el huevo. Lo vertemos en la tarta y colocamos las manzanas.

Tomamos 2 ó 3 cucharadas de azúcar y lo mezclamos con ½ cucharadita de canela, espolvoreamos la tarta.

Cocer en horno precalentado a 170° con ventilador, durante +- 40 minutos.

Desmoldar cuando aún está templada