

Tartaleta de queso de cabra con fruta de la pasión

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

INGREDIENTES

0

0,50 Gelatina en hojas

2 cucharadita/s Azúcar

4 Fruta de la pasión

Infusión

100 ml Agua

2 cucharada/s Azúcar

0,50 Zumo de limón

Poleo - fresco

Tomillo - hojitas limón, fresco

0,50 Gelatina en hojas

Relleno queso

Agua

3 Gelatina en hojas

40 gr Azúcar

200 ml Nata - semimontada

300 gr Queso cabra - tierno de ?Los Ibores? de tres o cuatro semanas

Tartaleta

90 gr Mantequilla - a temperatura ambiente

Sal

0,50 cucharadita/s Azúcar

0,50 Yema de huevo

30 ml Leche - o de agua, que no esté fría

120 gr Harina repostería

ELABORACIÓN

Con salsa de poleo y tomillo limón en infusión

J.M. Arzak (y modificaciones mías)

Para la pasta de la tartaleta:

Corta la mantequilla en trocitos y ponlos en un bol grande. Aplástalos. Añade la leche o agua, la sal, el azúcar y la yema sobre la mantequilla desecha removiendo con una espátula de madera. Tamiza la harina y agrégala a la preparación anterior espolvoreándola poco a poco. Amasa esta pasta no demasiado tiempo con las yemas de los dedos, solo lo suficiente para que tenga cierta consistencia homogénea.

En la Thermomix :6 segundos, velocidad 6

Haz una bola y aplástala un poco entre las manos. Envuelve la bola dos hojas de film transparente de cocina y pasa el rodillo, hasta dejarla de dos mm de grosor, reserva durante unas dos horas en el frigorífico. Transcurrido este tiempo, corta las bases con un aro pastelero y hornea a 180° 10m

Para el relleno de queso:

Deshaz el queso al baño maría y añade el resto de los ingredientes. Mezcla todo

Tartaleta de queso de cabra con fruta de la pasión - 2

(previamente disuelta la gelatina en agua tibia), batiéndolo bien hasta que quede una crema espumosa y uniforme. Deja enfriar un par de horas en el frigorífico.

En la Thermomix: monta un poco la nata, saca y reserva, calienta en el micro unas cdas de agua y el azúcar, añade la gelatina, previamente disuelta en agua tibia),

Bate el queso con la mariposa a 40º, unos minutos y agrega la gelatina, mezcla con la nata, en cuenco aparte

Para la infusión:

Haz un almíbar ligero con el azúcar, el zumo de limón y el agua, en el microondas.

Ponlo en infusión con el poleo y el tomillo limón. Añade la gelatina y cuela.

FINAL Y PRESENTACIÓN:

Corta las piezas de fruta de la pasión por la mitad y saca su pulpa con una cucharita.

Pásala por el chino, dejándole solo la mitad de las pepitas.

El resto de las pipas, mézclalo con el azúcar, dos cdas de agua y dale un hervor en el micro, añade la media hoja de gelatina, y cuela.

Forra el fondo de los aros pasteleros, con un poco de film, y rellena con la crema de queso, reposa una hora en nevera y cúbrelos con la pulpa azucarada de la fruta de la pasión.

En el momento de servir, desmolda sobre la base de masa cocida y añade alrededor unas cucharadas de la salsa de poleo y tomillo limón en infusión. Decora con esta hierba aromática.