

Tarta de albaricoques

Préparation : 1h15 • Cuisson : 25 min

Ingrédients

- 225g de mantequilla pomada
- 100g de azúcar
- 1 vaina de vainilla (o extracto de vainilla o polvo de vainilla)
- 1 pizca de flor de sal
- 320g de harina
- 30g de mantequilla pomada
- 30g de azúcar glas
- 30g de almendra molida
- 30g de huevos
- 7g de fécula de maíz
- 3 a 4 albaricoques según su tamaño
- 5 albaricoques
- 40g de azúcar
- 150g de nata líquida al 35% de materia grasa
- 15g de azúcar glas
- 1 vaina de vainilla o extracto o polvo de vainilla
- 6 albaricoques

Préparation

1. Después de la tarta de fresas sobre sable diamante al estilo de Maxime Frédéric, ¡me dieron ganas de hacer una tarta idéntica pero con albaricoques!
2. Veredicto, me gustó tanto como la tarta de fresas, raramente he comido tartas de frutas con tanto sabor, las frutas están trabajadas de varias formas, la masa es ultra crujiente, ¡en fin, pura felicidad!
3. Y como bono, la tarta no es difícil de hacer, la única dificultad es el sable diamante que es más frágil que una masa dulce clásica, pero les aconsejo que se lancen, no lo lamentarán Material : Círculo acanalado De BuyerMini espátula acodada Rodillo de repostería Ingredientes :Utilicé la vainilla Norohy de Valrhona : código ILETAITUNGATEAU para un 20% de descuento en todo el sitio (afiliado).
4. Mezcla la mantequilla pomada con el azúcar, la vainilla y la sal.
5. Añade luego la harina, fransea la masa con la palma de la mano para incorporarla bien, luego envuelve la masa en film y déjala reposar en el refrigerador al menos 30 minutos.
6. Luego, unta de mantequilla tu círculo de tarta y espolvoréalo con azúcar glas.
7. Extiende la masa a 2-3mm de grosor y colócala en el círculo de tarta.
8. Coloca todo en el refrigerador (o en el congelador si es posible) al menos 2 horas.
9. Precuece el fondo de la tarta durante 15 minutos a 170°C.
10. Mientras tanto, prepara la crema de almendra.
11. Mezcla la mantequilla pomada con el azúcar glas, la almendra molida, la fécula y la ralladura de limón.
12. Añade el huevo y mezcla bien.
13. Extiende la crema de almendra en el fondo de la masa precocida y añade los albaricoques cortados en cuartos.
14. Cuece de nuevo 10 a 15 minutos a 170°C.
15. Retira el círculo en cuanto salga del horno con cuidado, la masa es frágil.
16. Deja enfriar.

17. Corta los albaricoques en trozos.
18. Ponlos en una cacerola con el azúcar y el jugo de limón y cuece a fuego lento removiendo regularmente hasta obtener una textura de compota (unos 30 minutos).
19. Deja enfriar totalmente en el refrigerador.
20. Monta la nata líquida en chantilly, luego añade el azúcar glas y la vainilla.
21. Pasa al montaje.
22. Montaje : 6 albaricoques Extiende una fina capa de crema de vainilla sobre la crema de almendra, alisa luego añade aproximadamente 2/3 de la compota.
23. Añade luego los albaricoques cortados por la mitad y presionalos en la compota.
24. Añade el resto de la compota entre y sobre los trozos de albaricoque, alisa con una espátula acodada y ¡finalmente disfruta!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com