

Tatín de Manzana Ladrón de Manzanas de Ricardo Vélez

Ingredientes

- 800gr de cubitos de manzana Granny Smith
- 200 gr de azúcar moreno
- 12gr de hojas de gelatina
- 150cl de Ladrón de Manzanas

Paso a Paso:

1. Mezclar la manzana con el azúcar y asar en la olla
2. Añadir Ladrón de Manzanas y hojas de gelatina previamente hidratadas
3. Mezclar todo bien y rellenar el molde por la mitad
4. Reservar en la nevera

Para la elaboración del corazón de la tarta se ha utilizado la tan dulce crema de vainilla, una apuesta segura.

Crema de Vainilla

- 500gr de leche
- 1 vainilla
- 200gr de azúcar
- 5 yemas
- 50gr de almidón de maíz
- 100gr de mantequilla

Paso a Paso:

1. Mezclar las yemas con el azúcar y el almidón
2. Mezclar la leche con la vainilla en un cazo y poner al fuego, cuando empiece a hervir añadir la primera mezcla, cocer durante 2 minutos y añadir la mantequilla
3. Pasar el túrmix a la crema para afinar y enfriar

Finalmente, para el montaje de esta tarta, con la mitad de molde relleno de tatín se rellenará con crema y se dejará enfriar. Más tarde se desmolda y se colocará en un disco de hojaldre previamente horneado y caramelizado. Y ya estará a punto para poder disfrutarla.