

Tarta fría de manzana



Ingredientes

- 200 g de galletas maría
- 80 g de mantequilla sin sal
- 3 huevos medianos
- 60 g de harina fina de maíz (Maicena)
- 120 g de azúcar + 2 cucharadas
- Medio litro de leche
- 3 manzanas medianas
- la cáscara de 1 limón
- esencia de vainilla o canela (opcional)
- 2 cucharadas Mermelada de melocotón o fresa
- Molde desmontable de 21-22 cms

Mano de obra: 20 minutos

Cantidad: 6 raciones



1 Forramos el molde con papel de hornear. Fundimos la mantequilla unos segundos en el microondas o al baño maría y trituramos las galletas en una bolsa, cerramos y machacamos con un rodillo o una botella. En un bol mezclamos las galletas con la mantequilla hasta conseguir una pasta humedecida. Repartimos la mezcla de galletas por el fondo y los bordes del molde hasta una altura de un par de dedos. Debemos presionar bien las galletas para que no queden poros. Reservamos en el frigorífico.

2 Preparación de la crema: ponemos a calentar casi toda la leche (sin 50 ml) a fuego medio y añadimos la piel de limón. Mientras separamos las yemas y las ponemos en un bol, añadimos el azúcar, el resto de la leche y la maicena. Mezclamos bien con unas varillas. Añadimos esta mezcla a la leche, unas gotas de vainilla y cocinamos a fuego medio sin parar de remover un par de minutos, veremos como va espesando y seguiremos removiendo hasta que la tengamos sin grumos. Apagamos y la vertemos en otro recipiente para que pierda el calor más rápidamente. La cubrimos con film plástico pegado a la crema y reservamos.

3 Pelamos, dividimos a la mitad y quitamos el corazón a las manzanas. Cortamos en láminas, en forma de media luna, del espesor de una moneda. Ponemos a calentar 100 ml de agua y 2 cucharadas de azúcar. Añadimos las láminas de manzana y dejamos cocinar a fuego medio 2-3 minutos, hasta que queden blandas. Colocamos en un escurridor para que pierdan líquido y enfríen un poco.

4 A continuación quitamos el molde del frigorífico y vertemos la crema sobre la galleta. Alisamos e igualamos con ayuda de una espátula o una cuchara y vamos clavando las láminas de manzana en la crema. Comenzaremos desde el centro hacia el exterior, intercalando una lámina con otra. Una vez que coloquemos todas las manzanas, aplanaremos con una cuchara los bordes de galleta que sobresalgan de la crema, para igualar toda la tarta. Cubrimos con film plástico y dejamos que enfríe la tarta en el frigorífico un par de horas, para que solidifique la crema.

5 Una vez fría bañamos la manzana con un almíbar de mermelada disuelta en un poco de agua. Desmoldamos pasándole un cuchillo por el borde para separar la galleta, con cuidado. Quitamos el aro y servimos.