

Tarta volcán

De las más sencillas y sorprendentes al paladar

Subida por antonio el 26/04/2010

Etiquetas: Postres



INGREDIENTES

3 Manzanas reinetas

50 g. de Mantequilla

100 g. de Az  car

Para la masa quebrada

300 g. de Harina

130 g. de Mantequilla

70 g. de Agua

1 Cucharadita de postre de Sal

1 Cucharadita de postre de Az  car

1 Sobre de levadura química

Para la crema

2 Huevos

50 g. de Az  car

200 g. de Nata líquida

Para la cobertura de chocolate

150 g. de Nata líquida

250 g. de Chocolate de cobertura (1 tableta de chocolate de postres Nestlé)

50 g. de Cointreau (u otro licor al gusto)

PREPARACIÓN

Prepare la masa quebrada mezclando todos sus ingredientes y amasando bien hasta formar una pasta uniforme.

Forre con la masa quebrada un molde de unos 26    28 centímetros de diámetro, cubriendo los laterales sólo hasta la mitad. Déjelo en el frigorífico hasta necesitarlo.

Pele las manzanas y córtelas en cuartos. Ponga la mantequilla y el azúcar en una sartén de fondo grueso, añada las manzanas y deje que se hagan hasta que el azúcar se caramelic y las manzanas adquieran un tono dorado.

Vierta el conjunto en el molde.

Prepare la crema: Mezcle con una batidora los ingredientes hasta que formen una crema homogénea y viertala sobre las manzanas caramelizadas en el molde.

Precalente el horno a 180°C e introduzca el molde durante 25 a 30 minutos. Compruebe si se ha hecho pinchando en el centro con una aguja. Cuando la aguja salga limpia, estará listo.

Prepare la cobertura: Caliente la nata líquida hasta que hierva, en ese momento retirela del fuego y añada el chocolate troceado. Remueva hasta que el chocolate se haya desecho completamente. Añada el licor y remueva de nuevo.

Cuando la tarta esté fría, cubrala con el chocolate de cobertura y métala en el frigorífico. Mejor de un día para otro.

PRESENTACIÓN

Decore la tarta una vez fría haciendo dibujos en el chocolate. O bien añadiéndole frutas cubiertas de chocolate, por ejemplo fresas.

OTROS COMENTARIOS

Con la masa quebrada congelada que se puede comprar en cualquier supermercado queda estupendamente, y simplifica bastante la elaboración.