

Tarta de manzana frita



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Cherinesrc



Tiempo: 1h y 45min

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

Descripción:

Clásica tarta de manzana con mi toque personal.

Ingredientes para 8 personas :

- 1 lámina de hojaldre o masa brisa
- 8 manzanas
- 1 taza de agua
- 1/2 taza de azúcar y 4 cucharadas más
- 1/2 litro de leche
- 1 sobre de flan
- 1 sobre de cuajada
- 1/2 taza de zumo de piña
- 6 láminas de gelatina o 1 sobre de gelatina neutra
- Aceite de girasol

Preparación:

Paso 1

En una olla ponemos el agua a calentar con la 1/2 taza de azúcar para hacer un almíbar, añadimos el zumo y 6 manzanas peladas y troceadas, lo dejamos cocer hasta tener una compota. Colamos el caldo de la preparación y pasamos por la batidora la compota hasta conseguir un puré y reservamos.

Paso 2

En un molde colocamos la lámina de hojaldre o brisa y la pinchamos con un tenedor (si es de hojaldre pondremos también unos garbanzos) para que no suba la masa. La ponemos en el horno precalentado a 200°C hasta que esté dorada.

Paso 3

Del ½ litro de leche sacamos 1 vaso y disolvemos el sobre de flan y el de cuajada; el resto de la leche la ponemos a hervir con las cuatro cucharadas de azúcar y cuando comience a hervir le añadimos el vaso anterior y removemos para que no se pegue. Cuando empiece a cuajar añadimos 2/3 del puré de manzana, retiramos del fuego y añadimos las láminas de gelatina que previamente hemos hidratado en agua fría y dejamos que enfriar un poco. El resto del puré lo unimos con el caldo que habíamos reservado.

Paso 4

Pelamos las 2 manzanas restantes y las cortamos en láminas un poco gruesas, las freímos en el aceite bien caliente, las colocamos sobre papel absorbente para eliminar el exceso de grasa y las espolvoreamos con azúcar.

Paso 5

Vertemos el puré en el hojaldre y colocamos las láminas de manzana encima, lo pintamos con el puré licuado anteriormente y lo ponemos en la nevera durante 5h y listo para servir. (Mejor dejarla de un día para otro)