

Creador: Cobra **Recetizador:** Miguel cantolla



Tiempo: 1h y 30min

Dificultad: Intermedia

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Económico

Descripción:

Se elabora como la típica tarta de manzana, un fondo de pasta brisa o recortes de hojaldre, una crema fina, la fruta y la gelatina o mermelada para que brille.

Ingredientes para 8 personas :

- para la pasta brisa
- 400 gm de harina floja
- 200 gm de mantequilla
- 100 gm de azucar
- 1 huevos
- una pizca de vainilla
- para la crema al kirsch
- 1 litro de leche
- 6 uds de yemas de huevo
- 250 gm de azucar
- 85 gm de maizena
- 125 ml. de licor kirsch
- 1 mediana de piña natural

Preparación:

Paso 1

para hacer la pasta brisa: mezclar todos los ingredientes a temperatura ambiente y amasar hasta que toda la masa esté ligada. Forrar un aro sin fondo, o un molde con fondo desmontable con la masa.

Paso 2

Preparar la crema: Hervir la leche con la mitad del azucar. en un bol tamizal la harina o maizena y mezclar con el resto de azucar. poner las yemas en el bol, pero no mezclar aún. Cuando hierva la leche le echamos una parte al bol, movemos para que se mezcle sin grumos y le añadimos el resto de la leche y el licor. Volcamos la mezcla al cazo y ponemos al fuego lento hasta que vuelva a hervir, removiendo sin parar.

Paso 3

dejamos enfriar un poco la crema y cubrimos el fondo del molde con esta. la piña la habremos previamente limpiado, cortado en rodajas finas , quitado el centro y partido por la mitad. Vamos colocando las mitades de piña por encima de la crema como más os guste. Le espolvoreamos un poco de azúcar en grano por encima y la metemos a horno medio, 200° por el medio del horno y hasta que veamos la superficie dorada y las puntas ligeramente quemadas. sacamos del horno y cuando esté fría, desmoldamos (en caliente se puede romper). Barnizamos por encima con gelatina de manzana o si prefieres los restos de la piña (cáscara y recortes) los cueces en un poco de agua, separas unos 100 ml del caldo y le añades 150 gm de azúcar, lo dejas cocer hasta punto hebra fina y con ese jarabe bañas la tarta.

Paso 4

puedes abaratar la crema, sustituyendo las 6 yemas por dos huevos enteros. también se puede sustituir el licor por otro como ron, coñac o whisky (pero no licores con sabores muy fuertes como el añís, que no pega nada). En lugar de pasta brisa se puede utilizar hojaldre o mejor aún recortes de hojaldre. Sale la base más firme.