

Tarta de Manzana con Hojaldre

Ingredientes

Para 6 - 8 raciones

- 1 lámina de Hojaldre (250 g) redonda o cuadrada
- 3 Manzanas medianas
- Crema Pastelera: 500 ml de leche 120 g de azúcar 3 yemas de huevo M 70 g de Maizena (almidón de maíz) Unas gotas de esencia de Vainilla
- 30 g Mantequilla + 1 chorrito de ron o brandy o zumo de naranja (opcional)
- 2 cucharadas de Mermelada de melocotón o fresa



Molde de horno de 24 - 26 cms

Sobre esta receta

Esta tarta de manzana con hojaldre y crema es una delicia, y seguro que te encantará. Hoy preparamos un postre con una preparación muy sencilla y un sabor delicioso. Esta delicia tiene un sabor y una textura increíble. Combina el crujiente del hojaldre con la suavidad de la crema pastelera y el rico sabor de la manzana asada. Está ideal incluso como aperitivo o acompañamiento. Para compartirla con un café calentito y disfrutarla junto a tus amigos!!!

Preparación

- Preparamos la Crema Pastelera: En un cazo ponemos a calentar la mitad de la Leche con la mitad del Azúcar. Removemos y calentamos a fuego medio. En un bol mezclamos la Maizena con la otra mitad del azúcar (para evitar que luego se creen grumos). Añadimos las yemas batidas a la mezcla de Maicena y mezclamos. Aromatizamos con unas gotas de Vainilla, añadimos el resto de la Leche y terminamos de mezclar. Esta mezcla la vertemos en el cazo que tenemos al fuego, calentamos sin parar de remover. Cuando comience a espesar apagamos, retiramos del fuego y continuamos removiendo hasta que quede una crema espesa. Vertemos en un bol y le damos unas vueltas para que enfríe. No podemos verter directamente la crema tan caliente sobre el hojaldre porque se derretiría. Para acelerar el proceso podemos cambiarla a otro bol. Tapamos con film plástico sin dejar aire, es decir, ponemos el film directamente sobre la crema para que no endurezca la parte superior.
- Ponemos a calentar el horno a 190°C = 370° F. Quitamos todos los ingredientes del frigorífico una hora antes para que se templen. Pelamos y quitamos el corazón a las manzanas y las cortamos en láminas finas, del ancho de una moneda. Ponemos en un cazo a derretir a fuego suave una cucharada de mantequilla.

Tarta de Manzana con Hojaldre

Montamos la tarta:

- Extendemos la lámina de hojaldre sobre un molde para horno de 24-26 cms, dejamos el papel que trae la lámina, ya que nos servirá para desmoldarlo mejor. La repartimos presionando el fondo y los bordes, de modo que tome la forma del molde. Cortamos el sobrante de masa y de papel y pinchamos la base del hojaldre para que no se levante al hornear. Vertemos la Crema templada, repartiéndola y alisándola. Repartimos las manzanas sobre la crema haciendo un dibujo, comenzaremos desde el exterior hasta el interior. Mojamos las manzanas con la mantequilla derretida a la que hemos añadido unas gotas de brandy o licor (opcional). Espolvoreamos una pizca de azúcar por encima.
- Horneamos en el primer estante del horno, desde abajo, a 190° C =370° F durante unos 30 minutos, con calor arriba y abajo (o abajo sólo). Después de ese tiempo y tenga un color dorado, retiramos y dejamos enfriar.

Decoramos la tarta de manzana:

- Cuando enfríe, desmoldamos levantando con cuidado la tarta, agarrándola por el papel y colocándola sobre la fuente en la que vamos a servir. Pasamos una espátula separando la tarta del papel, sujetamos la tarta y tiramos del papel. Pintamos la manzana para darle brillo con mermelada y agua (calentamos un par de cucharadas de cada, removiendo para ayudar a que se disuelva la mermelada). Repartimos este brillo sobre la manzana, cubriendo toda la superficie y ya la tenemos lista para servir esta deliciosa tarta de manzana..

Más detalles sobre la crema

- Aunque la crema pastelera puede ser de distintos sabores y dependerá del aroma que escojamos: chocolate, vainilla, café, licores, almendras, canela. Para esta tarta los más utilizados son vainilla y la canela.
- Mi consejo cuando queremos rellenar unos pasteles o tartas y que se pegue o tome la forma del molde (en el caso de pastelitos y buñuelos), es utilizarla sin enfriar en el frigorífico. Si se enfría demasiado se solidifica y no se puede utilizar directamente como relleno al no poderse repartir. Si vamos a dejarla para otro día, suele hacerse más líquida para facilitar su utilización. Incluso se suele mezclar con una cucharada de mantequilla una vez que ha espesado.
- Cuando la vamos a utilizar sobre una base de hojaldre, debemos templarla, ya que de lo contrario derretiría la mantequilla que lleva el hojaldre.
- Si nos sobra crema pastelera podemos guardarla tapada en el frigorífico. Debemos tapar la crema pastelera con film transparente, sin dejar aire en medio, para que no se reseque la capa superior. Esto se hará tanto si se va a utilizar al momento como más tarde.