Tartaleta Dulce de Pascua con Chocolate y Frutos Secos.

Lo normal es que llegado el viernes de Dolores, las cocinas españolas se llenen de recipientes hasta arriba de agua en los que desalar el bacalao y de paso hidratar los garbanzos que se usarán para el tradicional Potaje de vigilia.

Mi madre lo preparó durante años en cantidades casi industriales para que, acompañado de buñuelos de viento, estirase como para sentarnos a más de 10 a la mesa los jueves y viernes santo.

Una auténtica fiesta que para ella suponía varios días de duro trabajo en la cocina pues, a los garbanzos o trompitos (como burlonamente los llamaba mi hermano) había que sumarles las tortillas de cebolleta, boladillos y tortillitas de bacalao, el bacalao con tomate y al menos una docena de bandejas hasta el filo de arroz con leche.

Sabores y olores que podríamos elaborar en cualquier momento y que sin embargo están ligados de manera indivisa manent a unos pocos días del año. Guisos que yo no preparo y de los que ahora disfruto gracias a la generosidad de alguna de mis hermanas que, como ya os he contado en alguna ocasión, recogieron el testigo y son las que continúan elaborando tan ricos manjares.

Yo hice potaje tan sólo una vez, a sabiendas de que no causaría furor en mi mesa; donde el cuchareo y más si es con garbanzo, no encuentra el respaldo ni la admiración que merecen.

Por eso durante estos días me dejo querer y espero un tupper con el que cerrar los ojos mientras, cucharada a cucharada, me transporto en el tiempo a mis días de fe.

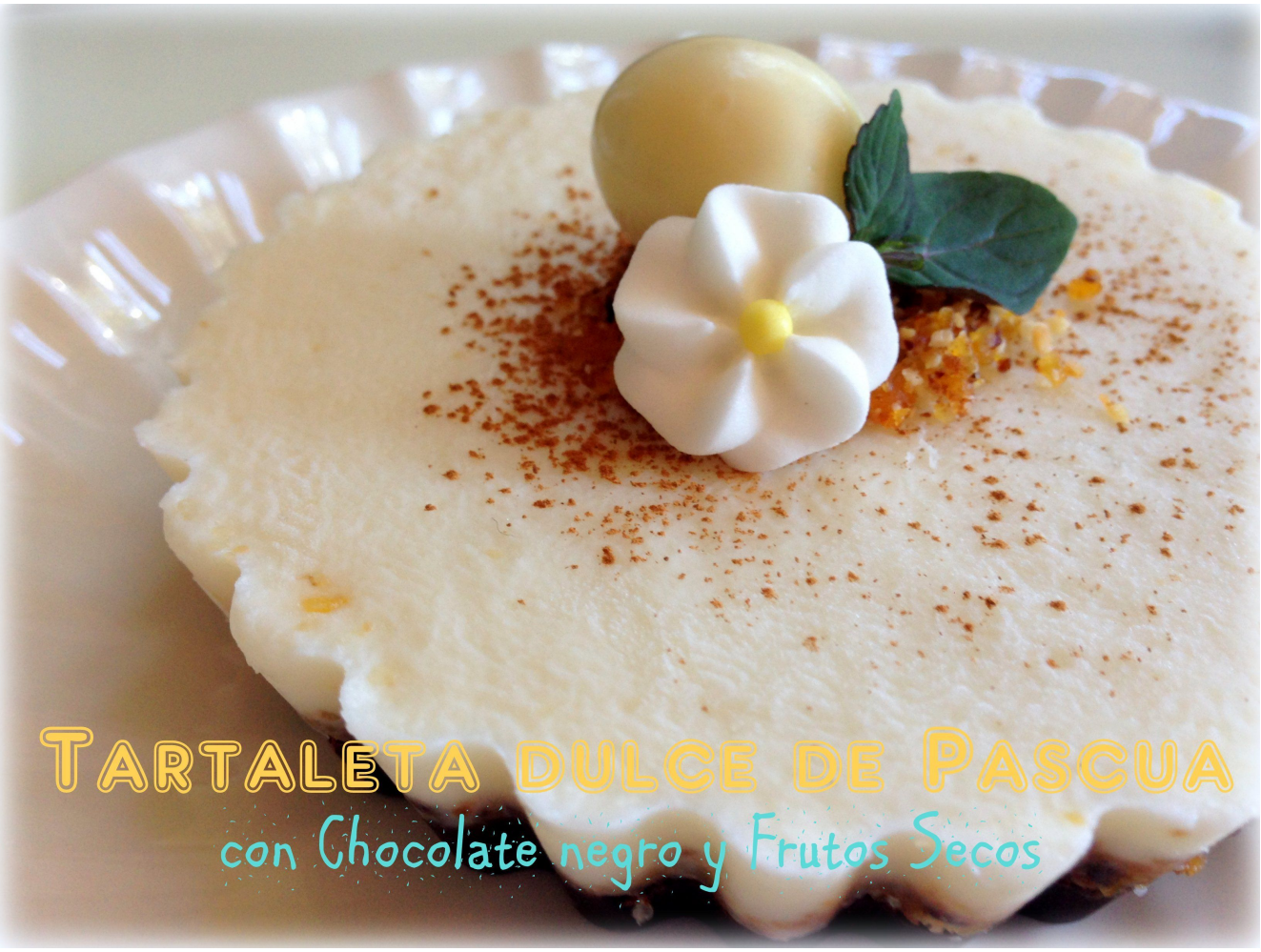
Yo, una vez más me aparto de lo convencional y os traigo otro tipo de plato para el postre. Un dulce que puede tener su hueco al lado de cualquiera de vuestras viandas.

Unas tartaletas dulces de Pascua que, si bien no están dentro de nuestra repostería más castiza, cuentan con ingredientes y aromas que nos recuerdan a los de siempre.

Aquí os dejo la receta. Espero que os guste.

Besos.

Lourdes.



Tartaleta Dulce de Pascua

con Chocolate y Frutos Secos

Ingredientes

Para 4 unidades

– 100 gr. de Chocolate Negro Postres 70% Cacao (he usado el de Valor).

– 100 gr. de Almendras y Avellanas Tostadas.

– 6 Orejones (Albaricoque seco).

– 6 Ciruelas Secas.

– 200 ml. de Leche.

– 50 ml. de Nata 33 % materia grasa.

– 3 Hojas de Gelatina Neutra.

– 50 gr. de Sirope de Agave.

– 1 Palo de Canela.

– 1 Trozo de Piel de Limón.

– 1 Vaso Grande de Agua.

– Unas Hojitas de Menta Fresca.

– 4 Almendras Bañadas en Chocolate Blanco.

– 4 Florecitas de Azúcar.

– Una Pizca de Canela en Polvo.

Material Extra

– 1 Cazo.

– 1 par de Coladores.

– Accesorio picador de la Batidora.

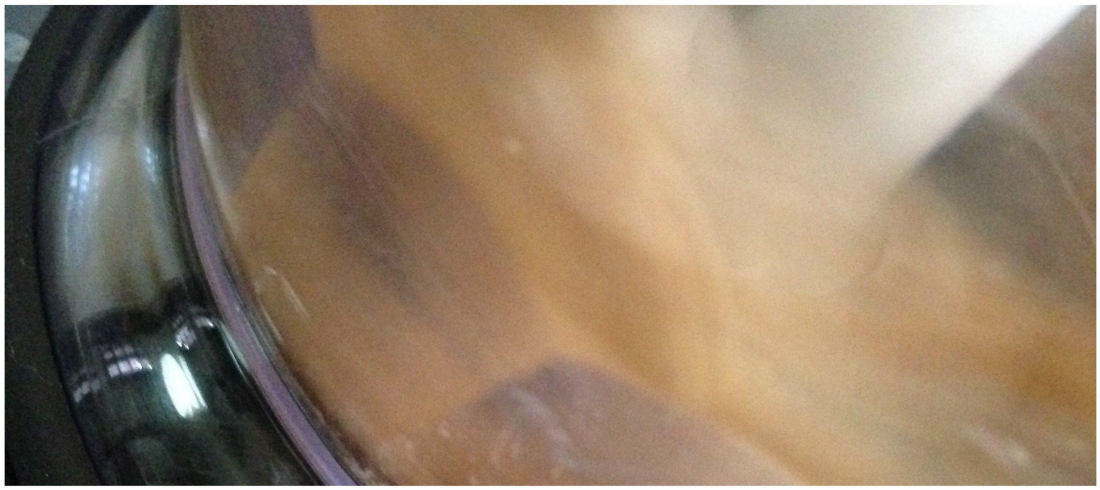
– 4 Moldes de Tartaleta (de 12 cm de diámetro x 2 cm de altura).

VALOR
CHOCOLATE
NEGRO 70%
POSTRES

Paso a Paso

Comenzamos por Triturar los frutos secos para lo que necesitaremos, ademas de las almendras, avellanas, orejones y ciruelas, el accesorio picador de la batidora.

Ponemos los frutos secos en el vaso de la picadora y trituramos hasta pulverizar. Reservamos.



Continuamo

s haciendo la base de chocolate.

Para ello, troceamos el chocolate y lo fundimos en el microondas a potencia alta en dos tiempos. 30 segundos primero y al sacarlo lo movemos un poco para tratar de deshacerlo. Volvemos a calentarlo 25 segundos más y con ese calor será suficiente para deshacerlo completamente y conseguir nuestro chocolate fundido que repartiremos entre los 4 moldes de tartaleta y repartiremos por toda la base inclinando y girando un poco los moldes hasta tener el chocolate bien repartido. Metemos los moldes en el congelador unos minutos hasta que el chocolate esté completamente duro.

Mientras

tenemos el chocolate enfriando, preparamos una panna cotta con la nata, la leche, la gelatina y el agua (para hidratarla), la canela, la piel de limón y el sirope, para lo que necesitarás el cazo y un colador.

Metemos las hojas de gelatina en el vaso grande de agua para hidratarla. Mientras ponemos en el cazo a calentar, a fuego medio-alto, la leche con la nata, la canela, la piel de limón y el sirope de agave. Cuando rompa a hervir lo retiramos del fuego y le retiramos la canela y la piel de limón.

Escurrimos y secamos la gelatina y se la añadimos al cazo removiendo bién hasta diluirla por completo. Reservamos.

Mientras se

templa la panna cotta, llega el momento de sacar las tartaletas del congelador y rellenarlas con los frutos secos.

Repartimos la mezcla de frutos secos triturados entre las 4 tartaletas (reservando una cucharadita de los mismos para la decoración final).

Presionamos con una cucharilla para que nos queden bien compactados sobre la base de chocolate y volvemos a poner las tartaletas en el congelador para que se endurezcan también los frutos secos.

Transcurridos 5 minutos las sacamos para terminar de rellenarlas.

Rellenamos

las tartaletas con la panna cotta hasta arriba y cuando estén casi frías y empiecen a solidificarse las volvemos a meter en el congelador durante 15 minutos, pues para desmoldarlas sin romperlas necesitaremos que estén congeladas.

Con las

tartaletas congeladas y la cucharadita de frutos secos que reservamos, una pizca de canela en polvo, las almendras bañadas en chocolate blanco, las flores y las hojitas de menta podemos emplatar nuestras tartaletas calculando hacerlo una hora antes de servirlas para que se atemperen. Aquí necesitarás el colador pequeñito para espolvorear la canela.

Desmoldamos las tartaletas y las colocamos apoyando sobre la base de chocolate en platitos de postre. Les ponemos a cada una encima, en el centro, un poco de polvo de frutos secos y espolvoreamos con un poco de canela con la ayuda del colador pequeño. Sobre los frutos secos ponemos una almendra bañada en chocolate blanco y rematamos con una florecita y unas hojitas de menta fresca.

Ya las tenemos listas para disfrutar.

Un postre

delicado, nada empalagoso, ideal para terminar cualquiera de nuestras comidas de esta semana santa que acaba de comenzar.

Happy Easter!!!

Tartaleta Dulce de Pascua

con Chocolate y Frutos Secos

Tartaleta Dulce de Pascua

con Chocolate y Frutos Secos

Ya sé lo que Quiero