Rustic Apple Tarts

Se acerca una Semana Santa muy tempranera y la torrija vuelve a ser la reina en

las redes.

Sabéis que tengo un arte especial para nadar contra corriente, de manera que os propongo un postre alternativo y con el nombre en inglés, que quedaba más kuki (sabed que sigo preparándome para dar el paso y hacer el blog también en English) y de paso practico antes de ver a mis amigos americanos que me esperan mañana con los brazos abiertos.

Es por eso que adelanto unos días la publicación y os aviso de que es posible que la próxima semana os libréis de mí. Pero solo una semana!!!!

Así que sin más preámbulos (que tengo la maleta por terminar) os dejo con mis Rustic Apple Tarts.

Una receta deliciosa con un toque a romero que la hace muy campestre y de la que aquí os dejo el paso a paso por si os animáis a prepararlas.

Espero que os gusten.

Besos.

Lourdes

Rustic

Apple Tarts

Ingredientes

para 9 unidades

1 lámina de Hojaldre Refrigerado.

70 gr. de Mermelada Hero Maridaje del Chef de Manzana y Romero.

2 Manzanas* Fuji cortadas en Láminas Finas.

70 gr de Nueces* de Macadamia en Trocitos.

2 Cucharadas de Azúcar Integral de Caña.

1 Clara de Huevo* L.

50 Gr de Azúcar Blanquilla.

1/2 Cucharadita de Zumo de Limón*.

1 Cucharadita de Cacao* Puro En Polvo (He usado el de Valor)

Material

Papel de Horno.

1 Vaso Normal.

Pincel de Cocina.

Batidora de Varillas.

Bol Mediano.

Lengua de Silicona.

Manga pastelera Desechable.

Boquilla Circular de Apertura Pequeña.

Colador Pequeño.

Rejilla.

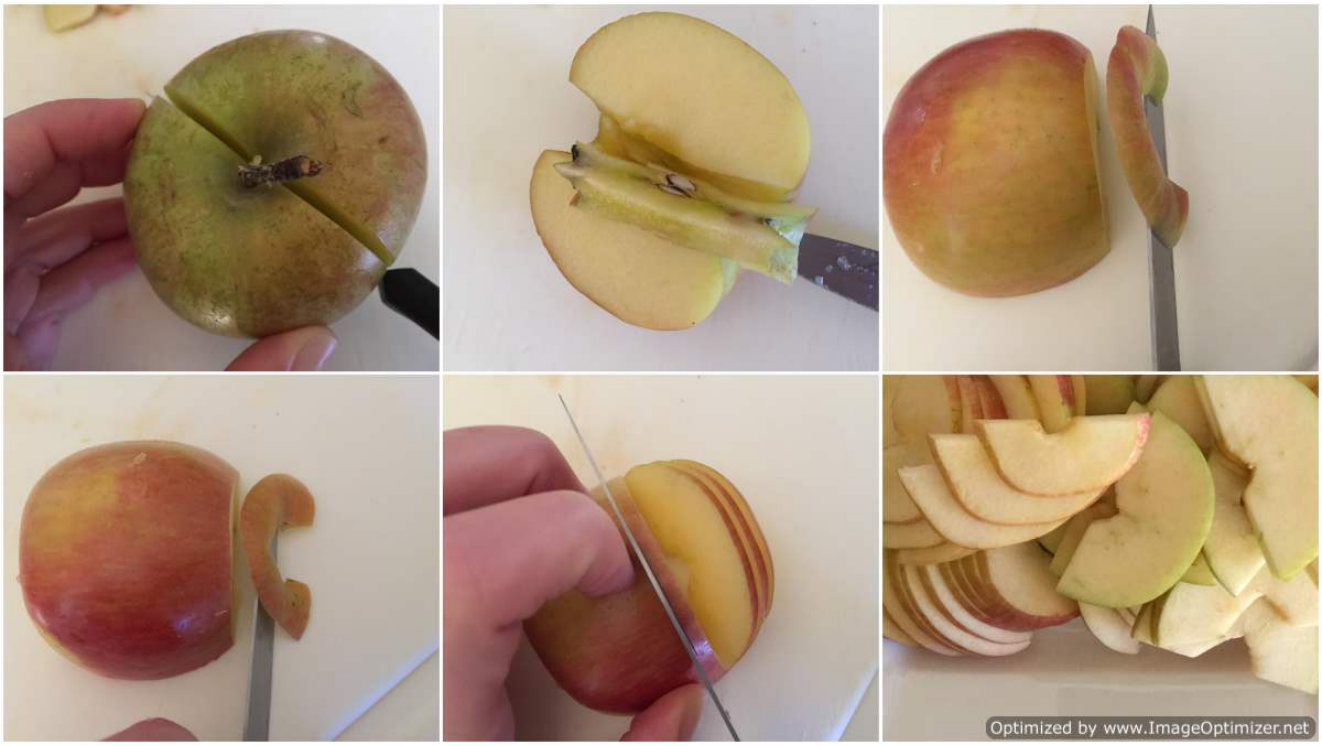
Hero
MARIDAJE
DEL CHEF
COMBINA & CREA
Optimized by www.ImageOptimizer.net

Paso a Paso

Las Apples Tarts

Comenzamos con las tartas o tartitas y para ello necesitaréis además de las manzanas, el hojaldre, la mermelada, las nueces de macadamia y el azucar de caña: el vaso, el pincel, la rejilla y el papel de horno.

Comenzamos cortando las manzanas



A continuación ponemos a precalentar el horno a 180ºC y colocamos en una de sus bandejas el papel de horno. Extendemos la lámina de hojaldre y con la boca del vaso vamos cortando círculos que colocaremos en la bandeja sobre el papel de horno y serán la base de nuestras tartitas. Nos saldrán 9 bases y cuando las tengamos todas en la bandeja las cubrimos con láminas de manzana, las pintamos con la mermelada (una cucharadita por unidad) y cubrimos con una cucharadita generosa de nueces de macadamia. Espolvoreamos con un poco de azúcar de caña y horneamos hasta dorar (unos 25 Minutos).

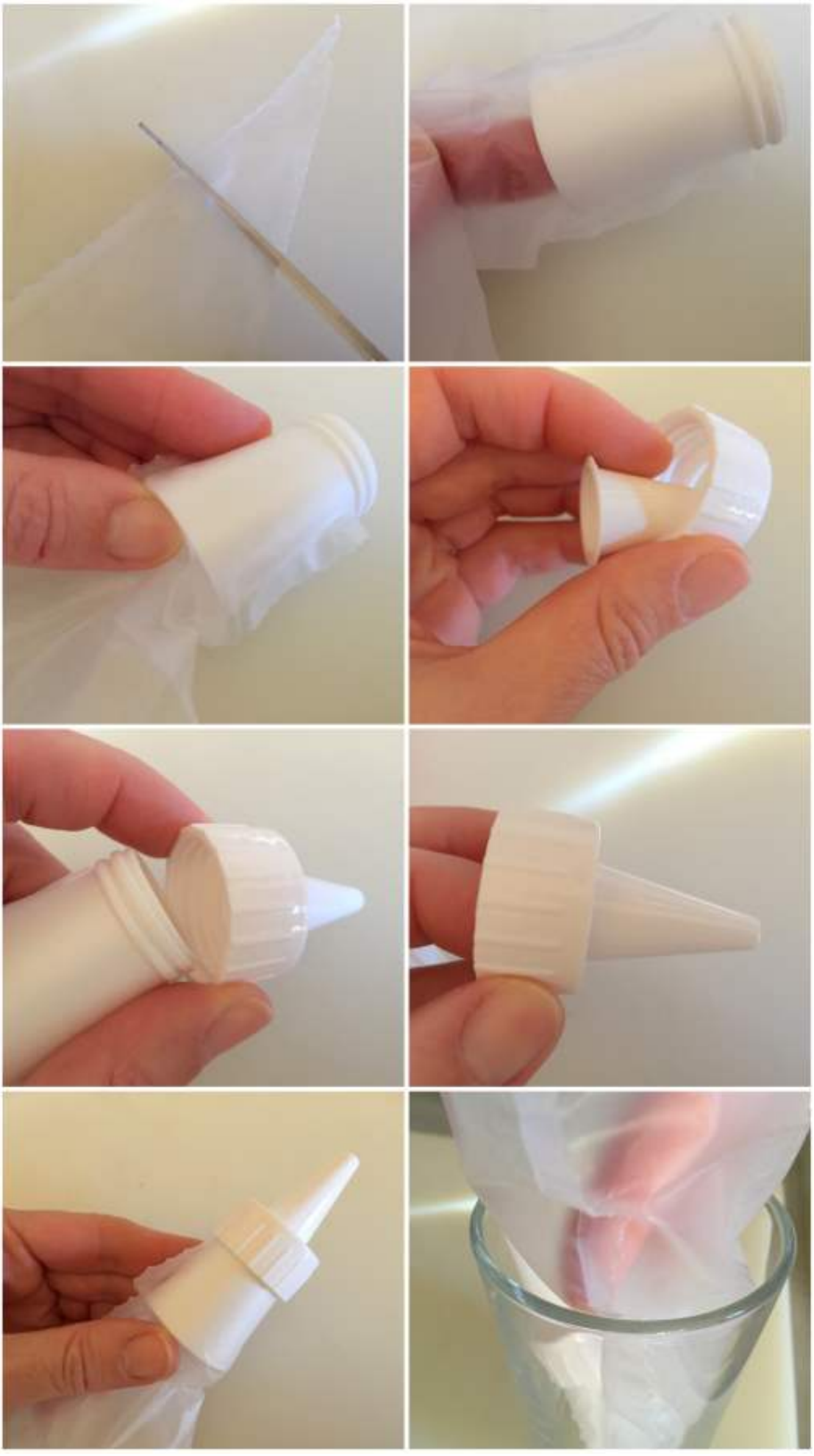
Una vez doradas retiramos del horno, las pasamos a la rejilla para que enfrían mientras continuamos con el merengue.

El Merengue

Nuestras tartitas llevan merengue y para hacerlo necesitaremos además de la clara de huevo, el azúcar blanquilla y el zumo de limón: la batidora de varillas, el bol, la manga pastelera con la boquilla y la lengua de silicona.

Antes de hacer nuestro merengue vamos a montar la boquilla en la manga pastelera como se ve en la foto (en el caso de que no tengáis boquilla, basta con que le hagáis un pequeño corte a la manga en la punta).

Una vez montada, la colocamos en el mismo vaso con el que hemos cortado el hojaldre, para que nos sea más fácil rellenarla. Reservamos.



Ahora sí

comenzamos a preparar el merengue. Par ello ponemos la clara en el bol, añadimos el zumo de limón y batimos con las varillas. Cuando la clara empiece a hacer espuma le añadimos el azúcar en forma de lluvia poco a poco sin dejar de batir y seguimos batiendo hasta tener un merengue brillante y de una dureza media.

Lo ponemos en la manga pastelera con ayuda de la lengua de silicona. Cerramos la manga y pasamos a decorar con él las tartitas.

Decoración

Con nuestras tartitas ya frías en la rejilla, el merengue y el cacao en polvo pasamos a terminar nuestras Rustic Apple Tarts.

Necesitarás además el horno nuevamente y el colador para espolvorear el cacao.

Ponemos a calentar el horno nuevamente con el grill a 250ºC.

Mientras, sin retirar las tartitas de la rejilla, sobre los bordes de cada una vamos haciendo pequeñas montañitas de merengue y cuando las tengamos todas decoradas las metemos al horno durante unos pocos minutos hasta dorar un poco el merengue. No las pierdas de vista y en cuanto el merengue se empiece a dorar las retiras del horno.

Ponemos el cacao en el colador, las espolvoreamos y ya las tenemos listas para servir.

Están ricas calentitas, templadas o frías y el sabor a romero le dan un toque rústico delicioso.

Rustic
APPLE TARTS

Optimized by www.ImageOptimizer.net

Prebióticos: Manzanas, Nueces de Macadamia, Zumo de Limón.

Probióticos: Cacao Puro en Polvo.

Activadores de Colágeno: Clara de Huevo.