

TARTA DE MANZANA TATÍN CON SORBETE DE CALVADOS

Ingredientes:

Para la masa :

- 300 gr de harina.
- 150 gr de mantequilla
- 1 huevo
- 20 gr de azúcar
- Vainilla

Para la manzana:

- 4 manzanas mingan
- 10 gr de mantequilla
- 20 gr de azúcar

Para el sorbete de calvados:

- 500 ml de agua mineral
- 100 gr de glucosa atomizada
- 3 gr de estabilizante
- 100 gr de azúcar
- 100ml de calvados

Elaboración:

Para la masa:

Empomar la mantequilla , añadir el azúcar , la vainilla, añadir el huevo mezclarlo bien y añadir la harina tamizada poco a poco . Reservar.

Para la manzana:

Cortar las manzanas en gajos mezclarlas con la mantequilla y el azúcar y pochar hasta que se vayan caramelizando. Reservar.

Para el sorbete:

Poner en un cazo al fuego el agua con la glucosa atomizada. A los 40 °C añadir el azúcar mezclado con el estabilizante , llevar a 85°C , enfriar rápidamente y reservar en nevera.

Turbinar en la mantecadora añadiendo el calvados.

Presentación:

Estirar la masa y encamisar las paredes de unos aros de acero , cerrar un lateral del aro con una tapa de masa en el fondo , rellenar con la manzana y poner otra tapa en la parte superior. Hornear a 180 °C 15 min.

Desmoldar los aros y emplatar al gusto acompañado del sorbete de calvados.