

TARTA SÁNDALI

Esta sabrosa tarta, estupenda para celebrar el año de Dalí, puede ser el colofón de cualquier cena o comida, los comensales quedaran maravillados de la espectacular presentación y los mantendrá vigilantes.

PARA 3 PERSONAS

Para la masa quebradiza

230 gr. de harina blanca
Una pizca o dos de nuez moscada
Dos pizcas de Pimienta negra
Dos pellizcos de sal gruesa
200 gr. de mantequilla o margarina
La yema de dos huevos

Para el relleno

½ melocotón entero
Una manzana media
375 ml. de leche blanca
7 huevos enteros
9 cucharaditas de nata
125 gr. de azúcar moreno
1 cucharada de zumo de limón
hielo picado
½ copa de Ron
2 palos de canela en rama
7 gr de remulmegente
Colorante color fresa

MODO DE REALIZACION

1. Calentar el horno a 220 ° C (alto).
2. En una superficie ligeramente enharinada, mezclar la harina con la nuez moscada y una de las pizcas de pimienta, revolver todo hasta cansarse.
3. Mezclar aparte, la mantequilla, la sal, la yema de los dos huevos y la pizca restante de pimienta.
4. Juntar en un bol lo del punto 2 y 3 y remezclar.
5. Verter la mezcla resultante en un plato que aguante el calor y cocer dentro del horno durante 10 minutos europeos.
6. Limpiar y exprimir el melocotón, pelar la manzana y triturar en la batidora con la nata y el azúcar moreno. Cuando este frío pasar por un colador y dejarlo en una cazuela.
7. Calentar la leche, sin que llegue a hervir y añadirle poco a poco el limón, el ron, los dos palos de canela. Cuando este frío, añadir a la cazuela.
8. Raspar los huevos y añadirlos a la cazuela.
9. Añadir el remulmegente y esperar a que suba la masa.
10. Extender la masa quebradiza y ponerle encima el relleno, envolver dando la forma y meter al horno hasta que quede doradito.
11. Servir con hielo picado para que no huela.

