

TARTA DE CASTAÑAS

TARTA DE CASTAÑAS

<https://midulcepecado.com>



<https://midulcepecado.com>



Seguimos en época de castañas, ya nos hemos puesto las botas con el bizcocho de este gran fruto y es hora de innovar de nuevo. ¿Qué mas podemos elaborar? Tenía ganas de darles un nuevo uso a las castañas que caen poco a poco en nuestras manos últimamente, pero no tenía claro cual. Entre mis pensamientos andaba cuando hace unos días mi hermana nos enseñó una tarta que había cocinado, tenía muy buena pinta, y curiosamente, era de castaña, así que me dije -vamos a probar-.

Realicé la tarta con las indicaciones que ella me dio y el resultado fue muy positivo. Se trata de un dulce muy cremoso (lleva nata y queso) y tiene un sabor a castaña inconfundible. Es de estos postres en los que notas perfectamente cual es el sabor predominante. Hice un par de retoques a la receta para aumentar la cremosidad y aquí me tenéis de nuevo compartiéndola con vosotros.

Este dulce es muy sencillo de obtener, una vez que cocemos las castañas y las trituramos solo se trata de ir uniendo ingredientes con

la batidora, robot o thermomix. No tiene dificultad ninguna. Después del horneado podemos decorar la superficie con lo que mas nos apetezca, chocolate, mermelada...como siempre digo, se puede tirar de lo que tengamos a mano. En este caso la cubrí con [mermelada de higos](#) que tengo envasada para todo el año en la despensa y quedó muy rica. Es un postre ideal para sorprender en cualquier cena o comida otoñal que tengamos por delante y en las que nos apetezca innovar un poco.

INGREDIENTES

Para 6 raciones:

- 300 g de castañas cocidas.
- 300 g de queso crema.
- 250 ml de nata para montar.
- 3 huevos.
- 150 g de azúcar.
- Canela.
- Sal.
- Mermelada para cubrir.

DE FORMA TRADICIONAL

Para hacer esta tarta solo vamos a necesitar un robot o molinillo que nos triture las castañas cocidas, un bol, la batidora y un molde de 24-26 cm de diámetro (si es desmoldable mejor). Una vez que tenemos todos los ingredientes nos ponemos manos a la obra.

ELABORACION

1. Vamos a comenzar cociendo las castañas. Quitamos la piel de afuera con un cuchillo y pesamos hasta obtener 350 g de

castaña. En la receta pido 300 g pero luego hay que quitarle la pielecilla interior y siempre puede venir alguna estropeada que tengamos que descartar.

2. Colocamos las castañas en una pota o cacerola y las cubrimos bien de agua. Las llevamos a ebullición y una vez que el agua empiece a hervir las cocemos aproximadamente durante 30 minutos. Colamos el agua y esperamos a que enfríen un poco.
3. Una vez que las podamos manejar vamos quitándoles la pielecilla de alrededor con el cuchillo. Cuando estén todas peladas las trituramos con un molinillo o robot de cocina hasta que nos quede finito como la harina. Reservamos la castaña.
4. En un bol grande echamos los huevos y el azúcar y con la ayuda de la batidora mezclamos ambos ingredientes bien.
5. Añadimos la nata y volvemos a mezclar con la batidora. Agregamos el queso en crema y mezclamos de nuevo. Por último introducimos la castaña reservada, un poco de sal y canela. Batimos hasta obtener una mezcla homogénea.
6. Ponemos el horno a 190°. Engrasamos el molde que vamos a utilizar con un poco de aceite. Lo ideal es utilizar uno desmoldable de 24-26 cm de diámetro. Volcamos toda la mezcla dentro y una vez que el horno este caliente horneamos durante 45 minutos aproximadamente.
7. Cuando haya pasado el tiempo apagamos el horno y dejamos la tarta dentro con la puerta abierta hasta que enfríe del todo.
8. Ya solo nos queda cubrir la superficie. Podemos esparcir lo que mas nos apetezca , una crema de cacao, ganaché, mermelada... en este caso utilicé mermelada de higo casera que tengo por la despensa y quedo muy resultona. Una vez cubierta dejamos que enfríe en nevera unas horas o hasta el día siguiente y así tenemos lista nuestra tarta de castañas para degustar cuando mas nos apetezca.

CON THERMOMIX

Elaborar esta receta con thermomix es pan comido. Vamos a utilizar el recipiente varoma para cocinar las castañas y después el vaso para

mezclar todos los ingredientes. De esta forma la masa va muy rápido y solo nos quedaría un pequeño horneado.

ELABORACION

1. En primer lugar vamos a cocinar las castañas. Quitamos la piel de afuera con un cuchillo y pesamos hasta obtener 350 g de castaña. En la receta pido 300 g pero luego hay que quitarle la pielecilla interior y siempre puede venir alguna estropeada. Introducimos en el vaso 600 ml de agua. Colocamos las castañas en el recipiente varoma y lo ponemos sobre el vaso. Programamos 40 minutos en velocidad cuchara y varoma.
2. Pasado el tiempo oportuno vamos a pelar las castañas. Esperamos unos minutos a que enfríen un poco y con el cuchillo vamos quitando la pielecilla que las envuelve. Acto seguido las introducimos en la thermomix (debe de estar seca) y las trituramos con unos golpes de turbo hasta que quede como harina.
3. Integramos el resto de los ingredientes (menos la mermelada) en el vaso y mezclamos durante 2 minutos en velocidad 4.
4. Precalentamos el horno a 190°. Pincelamos el molde que vamos a utilizar con un poco de aceite e introducimos la masa dentro. Recomiendo utilizar un molde de 24-26 cm de diámetro y si desmolda por los laterales mucho mejor.
5. Una vez que el horno está caliente horneamos durante 45 minutos. Cuando el tiempo termine apagamos el horno y con la puerta abierta dejamos la tarta dentro hasta que el horno enfríe del todo.
6. Cubrimos la superficie con lo que mas nos apetezca, ganaché, crema de cacao, mermelada... y dejamos que enfríe en nevera hasta el día siguiente, en el que podremos desmoldar la tarta si nos apetece y decorarla a nuestro gusto.

Si os ha gustado la receta y os apetece, podéis seguirme en mis otras

redes sociales:

<https://www.instagram.com/almudenaalvarezperez/>

<https://www.facebook.com/midulcepecado4/>