

TARTA DE LA ABUELA

TARTA DE LA ABUELA



<http://midulcepecado.com/>

¿A vosotros os pasa que cuando vais a un restaurante y llega el alegre camarero a recitar la larga carta de postres si por casualidad menciona la tarta de la abuela la cara se os transforma, las mejillas se elevan, os ruborizáis , los dientes os tintinean de felicidad y un largo suspiro se os escapa de la boca como si os hallaseis dentro de un mundo onírico?

Esto me ocurre cada vez que vislumbro la posibilidad de darle un buen bocado a esta deliciosa tarta que ya no necesita presentaciones, porque todos nosotros sabemos cual es , lo que lleva y lo buena que está siempre, ya sea la receta de nuestra abuela, nuestra tía, el postre que ponen en el bar de la esquina... en todas sus versiones siempre es una tarta que triunfa, y para mí sin duda, ocupa el lugar numero uno de mi ranking de postres favoritos.

La tarta de la abuela es muy sencilla de elaborar , requiere

ingredientes muy básicos y el proceso a penas lleva tiempo. Estoy segura que hasta los menos dulceros alguna vez en su vida la han probado. Si vosotros aún no la habéis hecho en casa y os apetece poder tenerla al alcance siempre que os apetezca aquí os dejo una versión de este mítico postre. Hace unos cuantos años estuve trabajando en un restaurante, la cocinera que había por entonces hacía una tarta de la abuela de escandalo. Aprendí a hacerla con ella y desde entonces la hago cada poco en casa según las pautas de me dio. Es un postre de diez, cada vez que lo hago me acuerdo de ella. Si os apetece probarla no perdáis detalle a continuación y animaros a hacerla.

INGREDIENTES

(Para un molde de 25 x 38 cm)

- 8-9 paquetes de galletas tipo María rectangulares.
- 2,5 l de leche entera (1,5 para la natilla y 1 para el chocolate).
- 3 sobres de natilla en polvo.
- 250 g de cacao en polvo.
- 170 g de azúcar.
- Ornamentación al gusto (en este caso fideos de chocolate y galletas para los bordes).

DE FORMA TRADICIONAL

Antes de desarrollar la receta os indico que las cantidades arriba señaladas corresponden a una tarta de 25x38 cm, de modo que si queremos hacer una de tamaño corriente utilizaremos la mitad aproximadamente . En este caso usé un molde desmoldable rectangular para poder decorarla por los laterales pero se puede hacer incluso dentro de una fuente de cristal desde la que servir directamente.

ELABORACIÓN

1. Lo primero que vamos a obtener antes de montar la tarta va ser

la natilla. Recomiendo hacerla el día anterior para utilizarla cuando ya esté espesa, aunque también se puede hacer directamente sobre la marcha, es cuestión de gustos. En un cazo vertemos un litro y cuarto de leche junto con el azúcar y lo llevamos a ebullición.

2. Mientras la leche va calentando en un vaso a parte añadimos un cuarto de leche y disolvemos en ella los tres sobres de natillas (yo siempre añado mas polvo del que nos indica la caja).
3. Una vez que la leche rompe a hervir añadimos la mezcla del vaso y revolvemos a fuego intermedio constantemente hasta que vuelva a hervir. En ese momento retiramos la crema del fuego, la volcamos sobre un bol y dejamos enfriar.
4. Una vez que tenemos la natilla ya espesa procedemos a montar la tarta. Llenamos un recipiente de leche y lo templamos un poco en el microondas. Cogemos el molde o recipiente donde vamos a montar la tarta y comenzamos con la primera capa.
5. Vamos remojando galletas de una en una (a mi me gustan las rectangulares pero valdría cualquier forma) en la leche tibia, hasta que reblandezcan un poco. Las vamos colocando sobre el molde de forma alineada hasta cubrir toda la base. De una en una siempre para que no se nos acaben descomponiendo en la leche.
6. Ahora que tenemos la base de galleta, con una cuchara vamos cogiendo del recipiente de la natilla pequeñas porciones y extendiéndolas sobre la base. Alisamos hasta que la crema quede uniforme.
7. Repetimos el proceso de una capa de galletas reblandecidas y una de natilla tantas veces como nos apetezca o hasta que la natilla se termine. A mi me gusta hacerla de cuatro capas de galleta y tres de natilla. Todo depende de la altura que le queramos dar a la tarta.
8. Para cubrir la última capa de galleta, digamos la superficie, yo suelo utilizar chocolate a la taza en polvo. Para ello en un cazo vertemos un litro de leche junto con el cacao en polvo y lo llevamos a ebullición. Removemos cada poco hasta que se disuelva bien y cuando rompa a hervir lo extendemos sobre la

tarta hasta cubrirla entera. Dejamos enfriar unas horas.

9. A la hora de decorarla podemos crearle un envoltorio de galleta, en ese caso utilizaremos un molde desmoldable. Puede servirnos cualquier tipo de galleta que nos guste, y por encima también podemos esparcir fideos de colores , de chocolate , bolitas redondas , lo que se nos ocurra,,, Otra opción es hacerla directamente sobre una fuente cerrada y adornarla solo por arriba.

CON THERMOMIX

A la hora de calcular las cantidades de los ingredientes tenéis que tener en cuenta que las que yo señalo arriba están adaptadas a una tarta de 25x38 cm, de modo que si por ejemplo vais a elaborar una tarta corriente de tamaño estándar podéis emplear la mitad mas o menos y siempre debéis adaptar los tiempos en la thermomix en función de las cantidades.

ELABORACIÓN

1. En primer lugar vamos a elaborar la natilla para cubrir posteriormente las capas de galleta con ella. Recomiendo hacerla el día anterior para utilizarla cuando ya está espesa aunque de una mala se puede hacer directamente, es cuestión de gustos. Introducimos en la thermo un litro y medio de leche entera junto con el azúcar y los tres sobres de natillas en polvo. Programamos 45 segundos en velocidad 3. A continuación marcamos 15 minutos, a 90º en velocidad 2. Pasado el tiempo volcamos sobre un bol y dejamos enfriar.
2. Una vez que tenemos la natilla espesa procedemos a montar la tarta. Calentamos en un bol un poco de leche y vamos remojando las galletas de una en una hasta reblandecerlas pero sin dejar que se deshagan. Las colocamos sobre la base del recipiente o molde de forma alineada hasta cubrirla entera.
3. Ahora que la base de galleta está lista vamos a coger con una cuchara porciones de natilla y ir extendiéndolas por encima.

- Alisamos con un sable la crema hasta que nos quede uniforme.
4. Repetimos el proceso de una capa de galletas reblandecidas y una de natilla tantas veces como nos apetezca o hasta que la natilla se termine. A mi me gusta hacerla de cuatro capas de galleta y tres de natilla. Todo depende de la altura que le queramos dar a la tarta.
 5. Para cubrir la última capa de galletas vamos a emplear chocolate a la taza. Para ello vertemos en la thermo un litro de leche con el cacao y programamos 9 minutos a 100º en velocidad 4. Pasado este tiempo lo volcamos sobre la superficie de la tarta y dejamos que enfríe unas horas.
 6. A la hora de decorarla podemos crearle un envoltorio de galleta, en ese caso utilizaremos un molde desmoldable. Puede servirnos cualquier tipo de galleta que nos guste, y por encima también podemos esparcir fideos de colores , de chocolate , bolitas redondas , lo que se nos ocurra,,, Otra opción es hacerla directamente sobre una fuente cerrada y adornarla solo por arriba. Espero que la tarta os guste y se convierta en una de vuestras favoritas también.

Podéis seguirme si os apetece en mis otras redes sociales:

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

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