

TARTA DE LOS DOMINGOS

TARTA DE LOS DOMINGOS



Como hace ya algún tiempo que no elaboro una tarta y esta semana estuve de antojillo (me da la risa porque suelo estarlo a menudo, pero alguna excusa tengo que poner), cogí mano de la lista de mis recetas «pendientes´´ y me puse a la tarea con devoción.

He de reconocer que nunca había oído hablar de esta tarta, fue hace unos meses cuando una compañera de trabajo me habló de ella. Me dijo que era tan mítica como la tarta de la abuela, es el típico postre que se hace muy rapidillo, utilizando esas texturas dulces que tanto

gustan y que nos podemos encontrar en algunos hogares un domingo cualquiera. Sentí curiosidad y le pedí la receta .

Efectivamente, tenía muy buena pinta, la elaboré en aquel tiempo y me encantó, estaba buenísima. Desde entonces tengo el run run en la cabeza de versionarla para el blog. Una cosa por otra, aún no me había puesto, así que esta semana me lance a por ello. Sobra decir que es un autentico vicio, elaboré tres tartas estos días y las estuve paseando por las casas de la familia de un lado a otro (atiborrándolos a ellos y atiborrándome yo), luego tengo cargos de conciencia con la báscula, todo no se puede tener , pero que me quiten lo bailao... Os animo a probar a hacerla y que me contéis que os pareció. Seguro que acaba siendo una de vuestras favoritas...

INGREDIENTES

Para las capas de galleta:

- 1 paquete de galletas tipo María.
- Leche tibia para remojarlas.

Para la crema pastelera:

- 750 ml de leche.
- 200 g de azúcar.
- 3 huevos.
- 60 g de maizena.
- Corteza de limón y una rama de canela (para la forma tradicional).
- Canela en polvo y corteza de limón (para la thermomix).

Para la nata montada:

- 750 ml de nata para montar.
- 80 g de azúcar glass.
- 2 cdas de queso cremoso (tipo Philadelphia).

Para el toffe:

- 150 ml de nata para cocinar.
- 125 g de azúcar.
- 75g de mantequilla.



DE FORMA TRADICIONAL

Las cantidades que están indicadas son para realizar la tarta en un molde de 24-28 cm de diámetro y dan lugar a 8-10 raciones abundantes con las que degustar un buen postre de sobremesa. Es muy sencillo de elaborar y el resultado es dulcemente exitoso.

ELABORACIÓN

1. En primer lugar vamos a elaborar la crema pastelera. Para ello cogemos un cazo e introducimos en él la leche, la rama de canela y la corteza de limón. Llevamos todo a ebullición a fuego intermedio. Mientras calienta, en un bol batimos a parte

los huevos, el azúcar y la maizena. Una vez que la leche rompe a hervir retiramos la canela y la corteza y añadimos la mezcla del bol. Revolvemos con una varilla de continuo mientras la materia va espesando. Una vez que hierve y adquiere la textura cremosa podemos retirarla del fuego.

2. Ahora que tenemos la crema vamos a empezar a componer la tarta. Cogemos el molde donde la vamos a hacer y cubrimos la base con galletas, no importa que queden huecos. Volcamos un poco de crema por encima para que reblandezcan y colocamos otra capa de galletas tapando los huecos para que queden salteadas. Volcamos el resto de la crema y alisamos un poco la superficie con una cuchara. Dejamos que espese algo durante media hora.
3. Encima de la crema vamos a poner otra capa de galletas, esta vez con una es suficiente. Antes de esparcirlas las remojaamos un poco en leche tibia para que ablanden.
4. Una vez lista la capa de galletas vamos a por la de nata. Para ello introducimos en un bol la nata, el azúcar glass y las dos cucharadas de queso cremoso (el queso nos ayudará a espesar) y batimos sin parar hasta que monte todo. Para que monte mejor recomiendo meter las varillas de la batidora media hora previamente en el congelador. Una vez que tenemos la nata montada (sabremos que está lista cuando cojamos un cucharada, le demos la vuelta y ésta no se caiga) la esparcimos encima de la galleta y con una cuchara vamos aplanando bien por todos lados hasta que quede la superficie lisa.
5. Por último nos queda la crema de toffe para bañar la superficie. En una sartén elaboramos un caramelo con el azúcar y las dos cucharadas de agua. Simplemente dejamos que se haga solo, a fuego intermedio, y sin revolver. Lo que si podemos hacer es menear un poco la sartén de vez en cuando. Cuando el caramelo esté liquido bajamos el fuego al mínimo y le vamos añadiendo poco a poco la nata de cocinar (previamente templada en el microondas). Una vez que esté mezclado añadimos la mantequilla a temperatura ambiente en trocitos pequeños revolviendo hasta que se funda bien. Ahora que tenemos el toffe lo introducimos en un recipiente de cristal y dejamos que enfríe un poco. Cuando esté templado podemos bañar la tarta por

encima con el. Dejamos que enfríe unas horas en nevera y luego ya la tendremos lista para desmoldar y servir.

CON THERMOMIX

La tarta que hoy os traigo es muy sencilla de hacer, y si para encima disponemos de la thermomix los tiempos para hacer la crema pastelera, la nata montada y el toffe se reducen muchísimo, de manera que no hay excusa para no ponernos manos a la obra. Las cantidades indicadas van acordes para un molde de 24-28 cm de diámetro y aproximadamente salen unas 8-10 raciones considerables.

ELABORACIÓN

1. En primer lugar vamos a comenzar elaborando la crema pastelera. Para ello metemos en la thermo todos los ingredientes necesarios y la programamos 14 minutos a 90º en velocidad 3 con la mariposa colocada. Una vez que la tenemos lista retiramos la piel de limón y comenzamos a componer la tarta.
2. Extendemos por la base del molde que vamos a utilizar galletas tipo María cubriéndola, volcamos un poco de crema en caliente por encima para que reblandezcan y extendemos otra capa de galletas tapando los agujeritos que quedan en la anterior de manera que queden las galletas salteadas. Cubrimos con el resto de crema pastelera y alisamos la superficie con una cuchara. Dejamos enfriar media hora.
3. Cuando la crema haya espesado un poco esparcimos galletas por encima, esta vez solo una tanda, remojándolas previamente en leche tibia para que reblandezcan.
4. Ahora que tenemos la primera capa de crema lista vamos a por la segunda, la de nata montada. Colocamos la mariposa en la thermomix una vez limpia, y agregamos los ingredientes correspondientes. La programamos a velocidad 3 1/2 sin tiempo, hasta que monte bien. Hay que tener cuidado de no pasarse y parar la maquina cada poco para que no se corte. Sabremos que esta montada cuando al coger una cucharada y darle la vuelta la

nata no caiga. Una vez lista la extendemos por encima de las galletas reblandecidas y alisamos bien con una cuchara por encima presionando por todos lados para que no queden huecos.

5. Tenemos la capa de crema y la de nata extendidas, con lo cual ahora solo nos hace falta darle un baño de toffe por encima. Para ello hacemos un caramelo con el azúcar y dos cucharadas de agua en la sartén. Lo dejamos a fuego intermedio hacerse solo, sin revolver. Podemos menear un poco la sartén de cuando en cuando, eso sí. Mientras se hace introducimos en la thermo, una vez limpia, la nata y la mantequilla y programamos 2 minutos a 100º en velocidad 4. Cuando el caramelo esté líquido programamos la thermo 2 minutos más a 100º en velocidad 1 y vamos añadiéndolo por el bocal poco a poco. Cuando termine introducimos el toffe en un bol de cristal y dejamos que enfríe. En el momento que ya esté algo frío ya podemos bañar la tarta con él y dejarla en nevera unas horas o hasta el día siguiente , cuando desmoldaremos y serviremos al gusto.

Si os apetece seguirme en mis otras redes sociales aquí podéis hacerlo:

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

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