

CRUJIENTE DE MANZANAS

INGREDIENTES

Para la masa sable

- 100 g harina
- 100 g azúcar
- 100 g almendras crudas ralladas
- 100 g mantequilla
- azúcar glass para espolvorear

Para la compota de manzana

- 5 manzanas peladas sin corazón ni pepitas
- 100 g agua
- 1 ramita de canela.

Para el bizcocho

- 100 g azúcar moreno
- 50 g almendras crudas
- 90 g azúcar granulado
- 3 huevos
- 90 g harina

Para la mousse de queso

- 50 g agua
- 100 g azúcar
- 3 yemas de huevo
- 4 hojas de gelatina
- 400 g nata líquida
- 200 g de queso Philadelphia

PREPARACION

Prepare la masa sable. Ponga los ingredientes en el vaso en el mismo orden que se indica y mézclelo 20 sg velocidad 4. Extienda la masa sobre un papel vegetal dejándola de 1 cm de grosor e introdúzcala en el horno precalentado a 180° de 12 a 15 minutos Tiene que quedar dorada. Déjela enfriar, trocéela con la mano toscamente y guárdela en una bolsa de plástico. Esta masa es para cubrir la tarta

Prepare la compota. Ponga las manzanas, el agua y la canela (y una buena ración de azúcar si son dulzonas como yo) y programe 15 minutos A 100° velocidad 1. Viértela en un cuenco y déjela enfriar

Prepare el bizcocho. ponga el azúcar moreno en una sartén y hágalo caramelo. Cuando tome color agregue las almendras, mezcle y vuelque sobre papel aluminio engrasado. Deje enfriar. Póngalo en el vaso muy seco cuando este frío y duro y pulverícelo. Reserve en una bolsa de plástico cerrada.

Con el vaso muy limpio, ponga la mariposa y agregue el azúcar y los huevos. Programe 5 minutos 40° velocidad 3. Y a continuación otros 5 minutos a velocidad 3. Sin temperatura. Cuando se pare la maquina programe a velocidad 1 e incorpore poco a poco la harina y el caramelo pulverizado reservado.

Extienda la masa de bizcocho en una bandeja de horno o bien sobre papel vegetal y hornee 8 o 10 min.. Reserve este bizcocho.

Mousse de queso

Ponga la mariposa y vierta en el vaso el agua el azúcar y las yemas y programe 5 minutos 85° vel 1 y 1/2. Añada las hojas de gelatinaescurridas

y mezcle 1 min.vel 3.dejar enfriar la mezcla en el vaso. Una vez fria incorpore la nata y el queso muy frios. Programe velocidad 3 hasta que la mousse este semimontada.

Montaje de la tarta.

Cuando la plancha de bizcocho este horneada coloque sobre ella el molde y corte dejando alrededor 3 cm aprox. Con esta masa forre el molde presionando las paredes con las manos y procurando que quede los bordes a la misma altura. Rellene el molde con la compota de manzana debiendo quedar lleno hasta el borde del bizcocho. Vierta la mousse de queso sobre la manzana. Alise la superficie e introduzca en el frigorifico un minimo de 4 horas. Desmolde la tarta y cubra la superficie con la masa sable desmenuzada. Espolvoreela con azúcar glass y guardela en el frigorifico hasta el momento de servirla.