Tarta de la abeja Maya

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Monónimo **Recetizador:** Isabel Lorenzo

Tiempo: + de 2 horas
Dificultad: Difícil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Creativa
Coste: Medio

Descripción:

Ingredientes para 10 personas :

- Para el bizcocho:
- 50 g de harina de repostería
- 8 claras
- 100 g de almendras molidas
- 150 g de azúcar glas
- 80 g de azúcar
- Crema de miel:
- 150 g de miel
- 2 sobres de gelatina neutra en polvo ó 12 láminas de gelatina neutra
- 750 ml de nata 35% MG
- 2 claras
- 110 g de azúcar glas
- Crema pastelera:
- 500 ml de leche
- Media vaina de vainilla
- 25 g de harina de repostería
- 5 yemas
- 125 g de azúcar
- 25 g de maicena
- 500 g de melocotone
- 200 g de frambuesas
- 80 g de miel
- 50 g de mantequilla
- Panales de almendra y miel:
- 50 ml de nata
- 60 g de mantequilla
- 80 g de azúcar
- 40 g de miel
- 60 g de almendras fileteadas
- Mermelada de melocotón o albaricoque

Preparación:

Paso 1

Dacquoise de almendras: Precalentamos el horno a 180 º. Montamos las claras a punto de nieve con los 80 g de azúcar. Mezclamos la harina, las almendras molidas y el azúcar glas y a continuación, incorporamos las claras a punto de nieve. Lo haremos poco a poco, con movimientos envolventes de abajo a arriba. Sobre papel de horno, dibujamos un círculo del tamaño del molde que vamos a utilizar (unos 24 cm de diámetro). Tal y como habréis adivinado, para dibujar el círculo nos ayudaremos con la base del molde. Utilizando una manga pastelera y una boca ancha, formamos una espiral con la mitad de la crema de la dacquoise, desde el centro hacia afuera. Utilizamos la mitad porque necesitamos dos planchas de dacquoise. Introducimos en el horno durante 20 minutos. Repetimos la operación con la otra mitad de la crema: necesitamos dos planchas. Una vez horneadas, retiramos las planchas con cuidado del papel de hornear y las reservamos en la nevera. Frutas de relleno: Calentamos la mantequilla y la miel. Añadimos los melocotones con su almíbar y cocemos a fuego lento durante unos cinco minutos. Reservamos. Crema de miel: Montamos las dos claras a punto de nieve, sólo con una pizca de sal. Una vez montadas, calentamos la miel hasta que llegue a ebullición y la dejamos ahí un par de minutos. Retiramos la miel del fuego y la mezclamos con cuidado con las claras a punto de nieve. Reservamos. Crema pastelera: Calentamos la leche y la vainilla hasta que casi alcancemos el punto de ebullición. Retiramos la leche del fuego y la dejamos reposar. Batimos las yemas con el azúcar hasta que blanqueen un poco. Añadimos la harina y la maicena y batimos hasta que todo esté integrado. A continuación, retiramos la vainilla de la leche y añadimos la leche a la preparación de las yemas, poco a poco y sin dejar de batir. Ponemos el preparado anterior en un cazo a fuego medio bajo, sin dejar de remover y batir, poco a poco,

para que no se nos pegue. Cuando dé el primer hervor, continuamos batiendo y lo dejamos en el fuego un minuto más. Reservamos en la nevera. (Necesitaremos 230 g de crema). Montamos la nata con el azúcar glas. Mezclamos la nata montada con los 230 g de crema pastelera. Añadimos la miel con claras y mezclamos homogéneamente. Cogemos unas cuantas cucharadas generosas de la crema anterior y las ponemos en un cazo, junto con dos sobres de gelatina neutra de 10 g. Lo ponemos a fuego medio/bajo y comenzamos a remover con unas varillas, procurando que la gelatina se disuelva bien. Cuando dé el primer hervor, lo retiramos del fuego y lo mezclamos todo con el resto de la crema de miel, volviendo a remover bien con las varillas. Reservamos la crema de miel en la nevera. Montaje: Recortamos las planchas de dacquoise para que entren justas dentro de nuestro molde. El moldelo forramos con papel de hornear (la base) y lo engrasamos todo con un poquito de mantequilla. Ponemos la primera plancha sobre la base del molde. Verteremos la mitad de la crema de miel en el molde (sobre la primera plancha de dacquoise). A continuación, ponemos encima la segunda plancha de dacquoise y vertemos encima el resto de la crema de miel. Ahora necesitamos la fruta cocida (los melocotones) que preparamos al principio. Los cortamos en gajos, si no lo habíamos hecho antes y retiramos el líquido que tengan. Los ponemos y hundimos en la crema de miel. Si vamos a utilizar más frutas las ponemos también. Reservamos unas cuantas para decorar luego. Alisamos un poco la superficie y lo llevamos todo a la nevera. Lo dejamos allí unas horas (2 ó 3). Paneles: Precalentamos el horno a 170 ºC En una olla ponemos a calentar la mantequilla, la nata, la miel y el azúcar. Lo dejamos a fuego medio hasta que el conjunto haya cogido consistencia y un color tostado, similar al color caramelo. Añadimos ahora las almendras laminadas y removemos bien. Preparamos un molde (mejor rectangular) que habremos forrado con papel de hornear y engrasado con un poco de mantequilla. Sobre este molde vertemos el contenido de la olla: las almendras y la crema. Alisamos el conjunto para que nos quede homogéneo. Tenemos que obtener una fina capa. Lo metemos todo dentro del horno durante 5 minutos. Sacamos del horno y cortamos en rectángulos de altura similar a la tarta. Sacamos la tarta de la nevera y desmoldamos con cuidado. Alrededor de la tarta ponemos los rectángulos de almendra. Decoramos con algunas frutas de las que habíamos reservado. Pintamos todo con un poco de mermelada de albaricoque (o melocotón).