



Tarta de queso mascarpone y peras en almíbar



Ingredientes:

- 1 tarrina de queso Mascarpone (250 gr.)
- 200 ml de nata para cocinar
- 3 cucharadas de azúcar
- 1 huevo
- 1 cucharada colmada de maicena
- 1 lata de peras en almíbar
- Para la base: 1 lámina de hojaldre
- Para la cobertura (opcional): el almíbar de las peras, 3 cucharaditas de azúcar glasé, 1 cucharadita de azúcar avainillado y 3 cucharadas de mermelada de albaricoque
- Virutas de chocolate para la presentación final

Indicaciones:

Para la base:

1. Extender la lámina de hojaldre en un molde desmontable o bien forrar un molde refractario con papel de horno para que sea más fácil desmoldarlo.
2. Pinchar con un tenedor toda la lámina de hojaldre.
3. Para evitar que la masa suba, ponerle un peso tipo: cadena, garbanzos secos, etc.
4. Meter en el horno de 10 a 15 minutos a 180 °C.

Para la masa:

5. Con ayuda de un colador, escurrir las peras y reservar el almíbar en un bote de cristal para uso posterior.
6. En un bol batir el huevo, agregar el azúcar y remover bien.
7. Añadir la nata líquida y continuar removiendo.
8. Agregar la tarrina de queso y seguir batiendo hasta que esté bien integrado.
9. Añadir la cucharada colmada de maicena y remover hasta que no queden grumos.
10. Partir las peras a cuadraditos y agregar a la masa.
11. Remover para que las peras se impregnen del queso.
12. Verter la mezcla en el molde y hornear a 180° hasta que cuaje la mezcla (30-40 minutos). Para estar seguros, pinchar con una aguja para ver si sale limpia.
13. Dejar enfriar a temperatura ambiente y finalmente refrigerar en la nevera hasta el día siguiente.

Para la cobertura:

14. En un cazo al fuego, echar el almíbar de las peras.
15. Añadir las 2 cucharaditas de azúcar glasé, la cucharadita de azúcar avainillado y las 3 cucharadas de mermelada de albaricoque.
16. Remover bien y llevar a ebullición hasta que reduzca.
17. Cuando se haya enfriado, pintar la tarta por encima para darle brillo y dulzor.
18. Para la presentación final, rallar un poquito de chocolate y espolvorear por encima.