

Tarta de higos



Receta de Dominik Hartmann



Preparación	45 Min.
Tiempo de reposo	2 H
Tiempo de cocción	45 Min.
Porciones	4
Aparato	Combair V2000 a partir de 2021

Higos estofados y masa crujiente en una versión mallorquina de la tarta Tatin, refinada con aceite de oliva y flor de sal. El postre de Dominik Hartmann con un toque especial.

Masa

- 200 g Harina blanca
- 50 g Azúcar
- 1 una pizca Sal
- 100 g Mantequilla, fría, en trozos
- 1 Yema de huevo

Higos

- 100 g Azúcar de caña
- 30 g Mantequilla
- 100 ml vino tinto de Oporto
- 200 ml Zumo de uva
- 2 Vainas de vainilla, cortados por la mitad a lo largo, sin semillas
- 1 Limón, un poco de ralladura
- ¼ Cucharadita Jengibre, rallado fino
- 10 Higos, por la mitad



Tarta

Helado de vainilla, para servir

un poco Aceite de oliva

un poco Flor de sal

Masa

Mezclar la harina, el azúcar y la sal en un cuenco. Añadir los dados de mantequilla y frotar rápidamente con las manos hasta obtener una mezcla desmenuzable. Añadir la yema de huevo y mezclar hasta obtener una pasta, no amasar. Tapar y refrigerar la masa durante unas 2 horas.

Higos

Calentar el azúcar de caña en una sartén ancha y remover suavemente hasta caramelizar con un ligero dorado. Bajar el fuego, añadir la mantequilla y el vino de Oporto, llevar a ebullición y reducir. Añadir el zumo de uva, las semillas de vainilla, la ralladura de limón y el jengibre, llevar a ebullición y reducir ligeramente. Añadir los higos y calentar brevemente a fuego lento. Retire la sartén del fuego y deje que se enfríe.

Tarta

Precalentar la cámara de cocción a 180 °C con aire caliente. Colocar los higos muy juntos en el molde preparado. Reducir el caldo a una consistencia de jarabe y repartirlo sobre los higos. Extender la masa sobre un poco de harina hasta obtener un grosor de unos 4 mm y colocarla encima de los higos. Colocar el molde sobre una parrilla en la cámara de cocción precalentada y cocinar durante unos 45 minutos. Sacar la tarta, dejar enfriar unos 10 minutos y volcar en un plato. Cortar la tarta en trozos, servir con una bola de helado de vainilla, rociar con un poco de aceite de oliva y espolvorear con un poco de flor de sal.

Aire caliente (180 °C)

Acción

Aire caliente 180 °C durante 45 Min.

Accesorios

parrilla

Molde de tarta de unos 20 cm de diámetro, engrasado, azucarado

Información complementaria

Creado el

25.06.2025

