

TARTA HELADA DE NATA CON PRALINÉ DE ALMENDRAS

Apta para TM31 y TM5.

INGREDIENTES (para 8 raciones):

- 150 gr de azúcar
- 100 gr de almendras crudas y sin piel
- 75 gr de galletas (tipo maría, napolitana...)
- 500 gr de nata para montar (mínimo 35% M.G.) MUY FRÍA!
- 370 gr de leche condensada (un bote pequeño)



PREPARACIÓN:

1. Poner en el vaso las **almendras** y trocear **3 seg / vel 5**
2. Poner sobre la tapa del Thermomix un bol, conectar la función balanza y **pesar** los 100 gr de **azúcar**. Ponerlo en una sartén (*) y calentar hasta que funda y empiece a coger un color dorado. Añadir las almendras (que previamente hemos troceado), dejar que caramelicen y verter sobre un papel de hornear o lamina de silicona. Dejar enfriar.
3. Poner en el vaso el **praliné de almendras** y trocear **3 seg / vel 5**. Retirar del vaso y reservar.
4. Poner en el vaso las **galletas** y triturar **10 seg / vel 7**. Verter en un molde desmontable de 20 cm de Ø, repartir la galleta triturada por la base del molde y reservar.
5. Colocar la MARIPOSA en las cuchillas. Incorporar al vaso la **nata (bien fría!)** y programar **vel 3,5 sin poner tiempo**. Estar pendientes y parar en cuanto esté semi-montada (tiene que quedar cremosa)
6. Con la espátula bajar la nata hacia el fondo del vaso. Incorporar la **leche condensada** y mezclar **5 seg / vel 2,5**
7. Poner la mitad de la mezcla en el molde preparado anteriormente, repartir por encima el praliné de almendras reservado, y cubrir con el resto de la nata. Introducir el molde en el congelador un mínimo de 4 h. Desmoldar la tarta, cortar en porciones y servir.

Comentarios/Trucos:

- (*) NUNCA CAMELIZAR AZUCAR EN EL THERMOMIX!!!!
- Para cortar la tarta va muy bien remojar un cuchillo bien afilado con agua muy caliente.
- Se puede decorar con un poco del praliné de almendras, fresas, frutos del bosque...

Montse.tmx@gmail.com Tf. 699 730 353

<http://thermomix-sabadell.es/lopezgalbanymontse/>