



"TARTA DE FILLOAS FILLOAS FLAMEADA CON REDUCCIÓN DE LICOR CAFÉ D´VIZHOJA"

Os Pirus

Ingredientes para las filloas:

250 ml de leche

2 huevos

100 gr de harina

1 cucharada de azúcar

La ralladura de un limón

Una pizca de sal

Un poquito de mantequilla o margarina

Ingredientes para la crema pastelera

½ litro de leche

40 gr de harina de maicena

125 gr de mantequilla o margarina

4 yemas de huevo

1 chorrito de licor café d´Vizhoja PREMIUM

1 vaina de vainilla

Una pizca de sal

Ingredientes para la reducción de licor café

250 ml de licor café d´Vizhoja PREMIUM





"TARTA DE FILLOAS FILLOAS FLAMEADA CON REDUCCIÓN DE LICOR CAFÉ D´VIZHOJA"

Os Pirus

Elaboración:

1. Elaboración filloas

Mezclamos todos los ingredientes de esta elaboración en un recipiente, mezclamos y reservamos en el frigorífico 30 min.

Untamos la base de una sartén plana con mantequilla, y cuando esté caliente echamos una cucharada sopera de la mezcla y movemos la sartén haciendo círculos hasta que se expanda toda la mezcla.

Dejamos que haga burbujas, y una vez que los bordes de se vean hechos le damos la vuelta con una espátula.

Ya por último, una vez hecha por ambos lados se retira y listo.

2. Elaboración crema pastelera

- Ponemos la leche y la vainilla en una olla y lo llevamos a la ebullición.

- Por otro lado, mezclamos el azúcar con las yemas, y disolvemos la maiceína con leche fría.

- Una vez que baje la temperatura de la leche que tenemos en ebullición, retiramos la vainilla, e incorporamos lentamente el resto de los ingredientes, anteriormente mezclados, sin dejar de remover.

- Cuando tenemos la mezcla lista, la ponemos a fuego lento. Removemos para evitar que se pegue y esperamos a que espese.

- Al obtener la textura deseada, retiramos del fuego e incorporamos la mantequilla y un chorrito de licor café.

3. Elaboración de la reducción

- Echamos el licor café en una olla a fuego medio hasta que se reduzca a la mitad. Una vez que tengamos una textura cremosa, reservamos.

4. Montaje de la tarta

- Recortamos las filloas a la medida del molde que tengamos.

- Colocamos una filloa en la base de molde y cubrimos con una capa de crema pastelera.

- Repetimos la operación, hasta completar 5 capas de filloas.

- Guardamos la tarta en el molde dentro de la nevera durante 3 horas, o incluso de un día para otro.

5. Decoración

- Desmoldamos la tarta y dividimos en partes individuales.

- Espolvoreamos azúcar por encima de cada porción y con un quemador, lo pasamos por encima hasta que se tueste.

- Por último, se baña con la reducción de licor café d´Vizhoja.