

Tarta de Rosa

Ca la Meiga



Necesitamos....

- 1 Paquete de Masa Filo (8 o 10 hojas).
- 400 ml de Leche.
- 125 gr de Azúcar.
- 1 Limón.
- 1 Rama de Canela.
- 3 Huevos
- 75 gr. de Margarina o Mantequilla.
- 1 Cucharadita de Esencia de Vainilla.
- 30 gr. de Azúcar Glas.
- Canela en Polvo.

Paso 1

Colocar la Margarina o Mantequilla en un bol y meter al Microondas para que se deshaga. Tiene que estar líquida para poder trabajar con ella sobre las hojas de Pasta Filo. Untar con ella y la ayuda de un pincel un Molde Desmoldable de unos 25 cm. de diámetro. Humedecer bien paredes y fondo.

Paso 2

Abrir el Paquete de Pasta Filo y extender con cuidado. Con la ayuda del Pincel extender bien la primera de las láminas con la Margarina o Mantequilla. Doblar en forma de acordeón, esa primera capa con cuidado de que no se rompa y quede apelmazada. La medida de los pliegues son la altura del molde.

Paso 3

Colocar esa primera lamina en el centro del molde enrollando como un caracol. Untar la siguiente lamina y enrollar circularmente para ir formando la flor poco a poco. Y así con cada una de las láminas hasta cubrir todo el molde. Abrimos con cuidado todas las hojas para que queden sueltas, sin apretarlas y nos quedara una rosa más bonita.

Paso 4

Precalentar el Horno a 175 grados con calor arriba y abajo. Meter el molde al horno en la parte inferior y tener mucho cuidado porque la pasta filo se dora muy muy rápido. Unos 10 minutos la metimos Nosotros y se doró un pelín de más. Una vez dorada sacamos del horno y dejamos enfriar mientras hacemos la crema para el relleno.

Paso 5

Colocar un cazo al fuego con la leche a la que agregamos varias pieles de Limón bien lavadas y una Rama de Canela. Dejar hervir un minuto para que infusione bien. Retirar del fuego y reservar. En un bol batir los Huevos con el Azúcar y la Vainilla. Una vez bien batido añadir la leche infundada colando con cuidado el limón y la canela. Mezclar todos los ingredientes.

Paso 6

Repartir despacio y con cuidado la mezcla encima de la Masa Filo sacada del horno, dejando que cubra todo el molde. Introducimos al horno con la misma temperatura de antes (175 grados) pero con calor solo abajo para que no se dore más de lo necesario. Unos 20 minutos más o menos, mirando que la crema haya cuajado. Nosotros lo pinchamos con una brocheta para mirarlo. Una vez cuajado retirar del horno, dejar enfriar y desmoldar. Para terminar espolvorear con Azúcar Glas y Canela en Polvo. A Nosotros nos Encantó. Si queréis probar? Una Preciosa Rosa llena de Dulzor.

