



RENVERSO DE MELOCOTONES

Categoría: Dulces **Tempo di preparazione:** 40 minutos + 30 minutos de cocción
Difficoltà: medio 🇪🇸

Ingredienti per 8 porciones

Masa quebrada:

- 250g de harina 00
- 1 yema de huevo
- 125 g de mantequilla
- 1 pizca de sal
- 50 g de agua

Para el caramelo:

- 6 melocotones amarillos
- 150 g de azúcar
- 60 g de agua
- 60 g de mantequilla

Para servir:

- Helado de vainilla (si sirve la torta todavía caliente)
- 1 melocotón fresco y alguna hoja de menta para la decoración (si sirve la torta fría)

Un clásico que no cansa nunca, un torta inverso que siempre ha deleitado el paladar de grandes y pequeños. La masa quebrada es una base delicada y vibrante que sorprenderá por su capacidad para dar la bienvenida a melocotones dulces y jugosos y por su caramelo ...

Dificultad: **media**

Costo: **medio**

Tiempo de preparación: **40 minutos + 30 minutos de cocción**

Porciones: **8**

Preparación

Primero prepare la masa quebrada. Póngala en la batidora/mixer la harina, la yema de huevo, la mantequilla y la sal, agregue el agua.

Trabajen bien la masa durante unos 2 minutos y pásela a la tabla de repostería, trabaje con sus manos y forma una hogaza envuélvala en película de plástico y guarde en el frigorífico unos 40 minutos, mientras tanto, limpie los melocotones, que después de lavarlos y pelados hay que aromatizarlos con azúcar.

A continuación pase a la preparación del caramelo: En una cacerola con fondo grueso y lados altos, mezcle el azúcar, el agua y la mantequilla.

Calienta a fuego medio-alto.

Lleve a ebullición, a partir de este momento es fundamental no mezclar nunca el almíbar para evitar que se cristalice.

Con un cepillo húmedo, retire suavemente, con un movimiento hacia abajo, las pequeñas salpicaduras que se puedan formar a lo largo de los lados de la cacerola.

Cuando el almíbar haya alcanzado la temperatura de 170°C, comenzará la caramelización del azúcar y a partir de esta fase se puede girar la cacerola para mezclar.

Continúe cocinando, teniendo en cuenta que el caramelo no debe dorarse en exceso o se volverá irremediablemente amargo.

En este punto, coja un molde para bizcocho y distribuya el caramelo en el fondo, ponga encima los melocotones y finalmente, tras extenderlo con un rodillo, y para terminar la masa quebrada.

Hornear unos 30 minutos a 160°C.

Comprobar la cocción, el bizcocho estará listo cuando la masa quebrada haya adquirido un color dorado.

Sirva, si todavía caliente con helado de vainilla o si ya fría, decorándola con rodajas de melocotón y alguna hoja de menta, como más le agrade.

