

Pastel de caramelo con Werther's Original

1 molde desmontable de 26 cm
de diámetro

Ingredientes

Para la masa

- 200 g de harina
- 120 g de mantequilla
- 80 g de azúcar
- 1 huevo
- 1 pizca de sal
- Ingredientes para el relleno
- 5 huevos
- 200 ml de nata para montar
- 500 g de queso quark
- 200 g crema agria
- 200 g de azúcar
- 120 g de harina
- Zumo y ralladura de medio limón
- 1 melocotón fresco o enlatado

Para la cobertura de caramelo

- 52 unidades (unos 260 g) de Caramelo Clásico Werther's Original
- 40 ml de nata para montar
- 50 g de mantequilla
- 100 ml de agua

Para la cobertura de caramelo

- Doble de cantidad de la receta básica de salsa de caramelo de Werther's Original

Para el relleno

- 1 melocotón fresco o enlatado

Tiempo de preparación

- 90 minutos

Cantidad

- 16 porciones



www.werthers-original.es

Paso a paso

1. Amasar rápidamente la harina con el azúcar, la mantequilla, el huevo y una pizca de sal hasta obtener una masa quebrada. Extender la masa un poco por encima del molde, presionarla y forrar también los bordes. Si se pega al extenderla, enfriarla durante 30'.
2. Precalentar el horno a 180 °C por la parte superior e inferior.
3. Separar las claras de las yemas para el relleno. Batir las claras a punto de nieve y luego montar la nata a punto de nieve. En otro bol, batir las yemas con el azúcar hasta que estén espumosas. Añadir a las yemas el queso quark, la nata agria, la harina y el zumo de limón y mezclar bien.
4. Luego, añadir primero la nata montada y después las claras de huevo. Mezclar con cuidado para no perder la cremosidad.
5. Repartir el relleno en el molde y hornear la tarta entre 1h y 1:20h. No abrir el horno durante la cocción, ya que la tarta podría desmontarse. Una vez terminada la cocción, mantener la tarta en el horno para que se enfríe dejando el horno entreabierto.
6. Mientras tanto, preparar la cobertura de caramelo. Poner los caramelos en un cazo hondo, añadir la nata para montar, la mantequilla y el agua y calentar la mezcla a baja temperatura.
7. Remover constantemente para que el caramelo no se queme. Cuando se haya formado una pasta homogénea, seguir calentando hasta que burbujee (entre 5' y 15'). Apartar el cazo del fuego y dejar enfriar.
8. Si todavía es demasiado líquida, hervir de nuevo para que se reduzca más. Si se ha solidificado demasiado, añadir un poco más de agua y remover a baja temperatura.
9. Verter el caramelo sobre la tarta a temperatura ambiente y extenderlo uniformemente..
10. Antes de servir, cortar el melocotón en gajos y utilizarlos para adornar la tarta.