

PASTEL DE CREMA Y MANZANA**CREMA PASTELERA**

375 cc de leche
 piel de limón, canela, vainilla
 75 gr de azúcar
 2 yemas
 35 gr de fécula

INGREDIENTES

4-5 hojas de pasta philo
 3 galletas maria
 20 gr de azúcar lustre
 canela en polvo
 mantequilla fundida
 3 manzanas golden
 50 gr de azúcar + 50 cc de agua + zumo de limón.
 10 gr de mantequilla
 azúcar lustre y canela en polvo

PREPARACIÓN

Triturar las galletas y mezclar con los 20 gr de azúcar lustre y un pellizco de canela en polvo. Troquelar 4 círculos (yo éste lo he hecho con un molde cuadrado extensible) de 18-20 cm de pasta philo, pintar el primero con mantequilla por un lado, empolvar con la mezcla de galletas, pintar otro círculo por los dos lados con mantequilla, volver a empolvar con galleta, así hasta llegar al último círculo que solo lo pintaremos con mantequilla. Hornear a 200º unos 5-6 m. con una silpat encima hasta que esté crujiente.

Dar un hervor a la leche y aromas y mantener en infusión 5m. Mientrastanto, mezclar las yemas, el azúcar y la fécula, verter la leche caliente, mezclar y colar; retornar al fuego y dejar que justo empiece a hervir. Verter en un bol y dejar enfriar del todo.

Pelar y cortar las manzanas a cortes de 1/2 cm y regarlas con un poco de limón. Poner una sartén amplia al fuego y dar un hervor al agua, el zumo de limon, el azúcar y la mantequilla; seguidamente, incorporar las manzanas y mantener en movimiento a fuego medio hasta que se evapore el líquido y se caramelicen ligeramente. Reservar y dejarlas enfriar.

Poner una hoja de pasta philo pintada con mantequilla dentro de un aro de 18-20 cm, poner otra hoja dentro de la anterior, en el fondo colocar la base cocida anteriormente, cubrirla con la crema fría, después con la manzana y un poco de canela y abatir la pasta encima; colocar finalmente una hoja de philo dando volumen a la cubierta, empolvar con azúcar-canela y hornear a 200º hasta que la pasta esté crujiente. Retirar y reservar.

Para servir, calentar en el horno a 200º 10-15m, apagarlo, introducir el pastel, dejarlo en el horno unos 5 m. y servirlo.