

Tarta Clásica de Frambuesas

Tiempo de preparación: 90 Min



Ingredientes

Base

Azúcar: 80 Gramos

Harina 0000: 200 Gramos

Mantequilla: 100 Gramos

Esencia De Vainilla: 1 cda

Huevo: 1 unidad

Relleno

Azúcar: 100 Gramos

Claras: 3 Unidades

Fecula De Maiz: 1 cda

Crema: 500 Gramos

Frambuesas: 100 Gramos

Preparación de la Receta

- Unir *mantequilla* blanda y azúcar hasta cremar
- Agregar *huevo*, esencia de vainilla, y *harina*.
- Mezclar hasta formar una masa
- Formar un bollo con las manos sin amasar en exceso
- Llevar a la heladera a reposar
- Precalentar el horno a 180° C
- Forrar el molde elegido con la masa y hornear a 180° C unos 10 minutos

Relleno

- Mezclar *crema* de leche, claras, fécula de maíz y azúcar, hasta unir
- Precalentar el horno a 140° C.
- Verter la *crema* en el molde con la base y colocar las frambuesas por arriba
- Hornear por una hora

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/tarta-clasica-de-frambuesas>