Tarta Clásica de Frambuesas



Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Base

Azucar: 80 Gramos
Esencia De Vainilla: 1 cdta
Harina 0000: 200 Gramos
Huevo: 1 unidad
Mantequilla: 100 Gramos

Relleno

Azucar: 100 Gramos
Claras: 3 Unidades
Crema: 500 Gramos
Fecula De Maiz: 1 cda
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