

Tarta de Crema Pastelera y Fresas

Tiempo de preparación: 90 Min



Ingredientes

Armado

Brillo: c/n

Frutillas: 500 Gramos

Crema pastelera

Almidón de Maíz: 20 Gramos

Yemas: 3 Unidades

Harina: 20 Gramos

Leche: 500 c.c.

Azucar: 125 grs

Esencia De Vainilla: c/n

Huevos: 1 unidad

Naranja para su piel: 1/2 unidad

Masa quebrada de almendras

Azucar impalpable: 90 Gramos

Esencia De Vainilla: c/n

Manteca: 130 Gramos

Polvo de Almendras: 60 Gramos

Yemas: 2 Unidades

Harina: 200 Gramos

Manteca: 130 Gramos

Sal: 3 Gramos

Preparación de la Receta

Masa quebrada

- Procesar en una maquina la *harina*, la *manteca* fría cortada en cubos hasta formar un arenado homogéneo.
- Luego verter las yemas previamente mezclada con el polvo de almendras y azúcar impalpable.

- Poner una pizca de sal, esencia de vainilla y terminar la masa en la procesadora.
- Estirar la masa sable y forrar el molde.
- Hornear durante 10 minutos a 180°C.
- Retirar, desmoldar y dejar enfriar.

Crema pastelera

- Calentar la leche en una *cacerola*, infusionar la piel de *naranja*.
- Mezclar el azúcar, el almidón, la *harina*, los huevos, las yemas y la esencia de vainilla.
- Una vez que la leche rompe hervor, incorporar la preparación anterior en forma de hilo, sin cesar de revolver, en su totalidad
- Cocinar hasta que espese.
- Guardar tapada la **crema**, con film apoyando en su superficie, para evitar que se forme una piel.

Armado

- Rellenar la tarta con la *crema* pastelera hasta el borde
- Cortar las frutillas a la mitad y poner una detrás de la otra hasta cubrir toda la superficie
- Pincelar con brillo las frutillas

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/tarta-de-crema-pastelera-y-frutillas>