

Tarta de crema

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Crema de leche: 1 L

Vaina de vainilla: 1 Unidad

Fecula De Maiz: 3 cdas.

Leche: 50 cc

Azucar: 1 Taza

Bebida sugerida

Té Darjelin:

Masa

Harina 0000: ½ k

Manteca: 250 g

Agua: Cantidad necesaria

Azucar: ½ Taza

Sal: Una pizca

Salsa

Licor de frambuesas: 50 cc

Azucar: 2 cdas.

Frutas Rojas: 250 g

Varios

Leche: Cantidad necesaria

Menta: Cantidad necesaria

Azucar: Cantidad necesaria

Azucar impalpable: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Disuelva la fécula con leche fría.

- Abra la *chaucha* de vainilla al medio y raspe las semillas
- Lleve la **crema** a hervor con la vainilla.
- Retire la *chaucha* de vainilla, añada la fécula y revuelva hasta que espese.
- Incorpore el azúcar y deje enfriar.

Masa

- Corte la *manteca* fría en cubos.
- Mezcle la *harina*, la sal y la *manteca* hasta obtener una masa arenada.
- Con una espátula incorpore el agua fría y termine de unir con las manos hasta formar un bollo de masa tierna.
- Deje reposar cubierta por un lienzo en la heladera durante 20 minutos.

Armado

- Estire la mitad de la masa sobre la mesada enharinada.
- Forre una tartera enmantecada con la mitad de la masa.
- Recorte el excedente de masa, pinche la base de masa con un tenedor y cubra con una lámina de papel aluminio.
- Encima disponga porotos y cocine en horno precalentado a 180°C durante 10 a 15 minutos.
- Rellene la tarta precocida con la *crema* de vainilla.
- Estire el resto de la masa, cubra la tarta, elimine los excedentes de masa, pinche con un tenedor, pincele con leche y espolvoree con azúcar.
- Termine la cocción en el horno durante 30 minutos aproximadamente.
- Deje enfriar antes de cortar.
- Espolvoree con azúcar impalpable.

Salsa

- Mezcle las frutas rojas con el *licor* de frambuesas y el azúcar.

Presentación

- Sirva una porción de tarta acompañada por la salsa.
- Decore con hojas de *menta*.

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