Tarta de Fresas, Pistacho y Merengue



Ingredientes

Crema de nata montada

Azúcar Glas: 40 Gramos
Crema fresca: 125 miliitros
Fresas: 750 Gramos
Nata para montar: 375 miliitros
Zumo de limón: 1 cda
Azúcar glas para espolvorear: c/n
Extracto de vainilla: 1 cdta
Mermelada de fresa o gelatina de manzana: 82 Gramos
Pistachos picados: c/n

Merengue de pistacho

Almendras molidas: 100 Gramos
Azúcar Glas: 130 Gramos
Azúcar Granulado: 50 Gramos
Colorante comestible verde: c/n
Pistachos sin cáscara para espolvorear: c/n
Azúcar glas para espolvorear: c/n
Claras de huevo grandes: 5 Unidades
Cremor tártaro: 1/4 cdta
Pistachos picados en trozos grandes: 40 Gramos

Preparación de la Receta

- Precalentar el horno a 160°C
- Engrasar tres moldes redondos de 20 cm y forramos la base y los lados con papel vegetal.
- Triturar los pistachos con 65 gramos de azúcar glas hasta que los pistachos estén finamente molidos
- Añadir las almendras molidas y 65 gramos restante de azúcar glas
- Mezclar y reservar.

- Con ayuda de una batidora de varillas, batir las claras de *huevo* con el crémor tártaro a velocidad alta hasta que estén espumosas.
- Verter lentamente el azúcar y batir hasta las claras estén a punto de nieve
- Añadir la mezcla de pistachos y almendras en dos partes.
- Mezclar a mano
- Echar una gota de colorante alimentario de *color* verde
- Verter la masa en los moldes, extendiéndola suavemente para nivelarla.
- Espolvorear con azúcar glas y pistachos picados
- Hornear durante 30 a 35 minutos, hasta que se dore justo en los bordes exteriores
- Dejar enfriar en sus moldes.

Armado

- Batir la *nata* hasta que tenga un pico suave y añadir la *crema* fresca, el azúcar glas, el *zumo* de *limón* y la vainilla.
- En un bol cortar en rodajas 500 gramos de fresas y en el otro los 250 gramos restantes en cuartos
- Verter un poco de mermelada en cada bol (si usamos *gelatina* de *manzana*, podemos derretirla en el microondas durante unos 10 segundos, hasta que se licue).
- Revolver las fresas para que se impregnen de la mermelada.
- Para montar la tarta cortar la primera base de merengue en una fuente
- Cubrir con un tercio de *nata* montada y echar la mitad de las fresas en rodajas encima.
- Espolvorear con un poco de **pistacho** picado
- Cubrir esto con la segunda capa de merengue, seguido de otro tercio de la *nata*, las fresas en rodajas restantes y los pistachos
- Cubrir con la tercera capa de merengue
- Verter la *nata* encima, pero no la extendemos por los bordes
- Verter las fresas en cuartos sobre la *nata* montada, tratando de mantenerlas centradas, aunque una caída natural es bastante bonita
- Enfriar la tarta y espolvorear con azúcar glas justo antes de servir.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tarta-de-fresas-pistacho-y-merengue