Tarta de frutas exóticas

Ingredientes

Crema pastelera

Yemas: 4 Unidades
Fecula De Maiz: 25 g
Miel de agave: 80 Ml.
Vaina de vainilla: 1 Unidad
Leche baja en grasa: 340 Ml

Decoración

Durazno: 1 Unidad
Carambola: 1 Pza
Brillo neutro: Cantidad necesaria
Frambuesas: 6 Unidades
Manzana: 1 Unidad
Zarzamoras: 6 pzas
Crema montada sin azúcar: Cantidad necesaria
Flores organicas: A gusto
Kiwis: 1 pza
Fresas: 5 Unidades

Para la masa

Aceite de coco: 200 gr
Azúcar de coco: 115 grs
Harina integral: 250 g
Yema: 1 Unidad

Preparación de la Receta

Para la crema pastelera

- *Hervir* la leche con la vaina de vainilla y la miel de agave.

- Mezclar las yemas con la fécula de maíz hasta *blanquear*
- Agregar un poco de la leche caliente a las yemas, mezclar y agregar a la olla con la leche restante.
- Cocinar suavemente sin dejar de revolver hasta obtener el punto deseado.
- Colocar la mezcla de *crema* pastelera extendida en una charola sobre papel siliconado y dejar enfriar en el refrigerador tapada con papel siliconado.

Para la masa

- Mezclar en batidora con pala el aceite de coco con el azúcar de coco.
- Agregar yema y *harina* integral
- Envolver con papel film y refrigerar por 2 horas
- Extender la masa sobre la mesada espolvoreando con *harina* y colocarla sobre el molde triangular cubriendo también las paredes.
- Cubrir con papel film, colocar *harina* para hacer peso y cerrar con film haciendo un paquete.
- Hornear en ciego a 180ºC por 15 minutos.

Para decorar

- Retirar la *crema* pastelera del frío, batir para evitar grumos y colocar en una manga
- Rellenar la base cocina.
- Decorar con copetes de *crema* sin azúcar, frutas (carambola, *kiwi*
- *Durazno*, *manzana*, *fresa*
- Zarzamora, frambuesas), flores y brillo neutro.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tarta-de-frutas-exoticas