

Tarta de frutas

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Batido de mango

Jugo de Limón: 1/2 Unidad

Mango: 1 Unidad

Hielo: A gusto

Agua: 1 Taza

Azucar: A gusto

Crema pastelera de mango

Leche: 400 cc

Manteca: 100 g

Azucar: 125 grs.

Yemas: 5 Unidades

Almidón de Maíz: 30 grs.

Harina: 30 grs.

Jugo de mango: 100 cc

Frutas

Kiwi: 1 Unidad

Papaya: 1 Unidad

Melon: 200 g

Banana: 1 Unidad

Frutillas: 100 grs.

Frutillas rellenas

Frutillas grandes: 12 Unidades

Azucar: 2 cdas.

Queso Crema: 100 grs.

Masa

Manteca: 150 g

Azucar: 100 grs.

Sal: Una pizca

Agua: Cantidad necesaria

Harina: 300 grs.

Esencia De Vainilla: A gusto

Preparación de la Receta

Crema pastelera de mango

- Licúe la mitad de la leche con la *harina*, el almidón de maíz, las yemas y el *jugo* de mango hasta formar una pasta homogénea.
- En una *cacerola* disponga la leche restante, el azúcar y la *manteca*.
- Lleve sobre fuego suave hasta alcanzar el hervor.
- Incorpore la preparación anterior poco a poco revolviendo constantemente hasta que espese y desaparezcan los grumos.
- Deje enfriar antes de servir.

Masa

- Bata la *manteca* con el azúcar, sal y esencia de vainilla hasta obtener consistencia cremosa.
- Sin dejar de batir incorpore la *harina* poco a poco.
- Agregue agua hasta formar un bollo de masa consistente.
- Envuelva la masa con un film y deje reposar en la heladera durante 30 minutos.
- Estire la masa y forre un molde para tarta de 26 cm de diámetro previamente enmantecado.
- Lleve al horno precalentado a 180° C durante 20 a 25 minutos aproximadamente o hasta que se vea dorada.
- Deje enfriar antes de presentar el postre.

Frutas

- Con una cuchara noisette extraiga bolas del melón y la *papaya*.
- Pele el *kiwi* y la *banana* y corte en rodajas finas.
- Elimine las hojas de las frutillas y corte en láminas.

Frutillas rellenas

- Mezcle el queso *crema* con el azúcar y disponga dentro de una manga repostera.
- Retire una tapa de las frutillas sin descartar sus hojas, ahueque el interior y rellene con la mezcla de queso.
- Cubra cada *frutilla* con su tapa.

Batido de mango

- Pele el mango, elimine el *carozo* y corte en cubos.
- Licúe el mango con hielo, azúcar, agua y *jugo* de *limón*.
- Sirva en copas altas.

Presentación

- En el centro de un plato sirva una porción de masa, cubra con la *crema* pastelera y encima acomode las frutas armoniosamente.
- Decore con las frutillas rellenas, rocíe con salsa de dulce de leche y acompañe con el batido de mango.

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