Tarta de frutilla y masa filo



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Jugo de Limón: 1 cdita.
Azucar impalpable: 3 cdas.
Frutillas: 2 k

Crema pastelera

Leche: 1/2 L
Azucar: 75 grs.
Harina: 50 grs.
Crema de leche: 1 Taza
Azucar: 75 grs.
Yemas: 6 Unidades
Maracuyá: 2 Unidades

Masa filo

Manteca clarificada: 50 grs.
Masa Filo: 4 Hojas

Varios

Hojas de menta: A gusto
Azucar impalpable: A gusto
Almendras fileteadas: A gusto

Preparación de la Receta

Crema pastelera

- Coloque la leche en una olla junto con 75g de azúcar y lleve a fuego hasta el primer hervor.
- Coloque en un bowl las yemas junto con el resto de azúcar, bata unos segundos y agregue la *harina* termine de batir a blanco

- Incorpore luego la leche caliente de a poco mientras mezcla, vierta la preparación en la olla y lleve a fuego mínimo mientras mezcla hasta espesar
- Retire, coloque en un bowl y lleve a baño maría invertido mientras bate unos minutos, una vez fría, retire.
- Retire la pulpa de los *maracuya*.
- Bata la *crema* de leche.

Masa filo

- Corte las hojas de masa filo en 2.
- Extienda las hojas de masa filo y con la ayuda de un pincel pinte una hoja con *manteca* clarificada, coloque encima otra hoja, pinte nuevamente y así hasta terminar con el resto.
- Sobre la base de una placa rectangular coloque papel siliconado, luego 2 hojas de masa filo, nuevamente papel siliconado y encima otra placa, para que las puntas de la masa no se doble, lleve a horno unos minutos, hasta dorarlas levemente
- Proceda del mismo modo con el resto.

Armado

- Vierta la pulpa de *maracuya* a la *crema* pastelera, mezcle.
- Incorpore luego, la *crema* de leche de a poco, mezcle suavemente y deje reposar en la heladera durante 1 hora.
- Limpie las frutillas, retire las hojas y córtelas por la mitad
- Agregue el azúcar impalpable y el *jugo* de *limón*, mezcle y deje reposar.
- Sobre una fuente coloque 2 hojas de masa, cubra con *crema* pastelera, encima las frutillas, nuevamente *crema*, dos hojas de masa filo, *crema* pastelera, frutillas, y así hasta terminar con el resto de la masa.

Presentación

- Sirva en porciones individuales

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tarta-de-frutilla-y-masa-filo