Tarta de frutillas con almíbar de naranjas

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Bebida sugerida

Vieille Eau de Vie de Mirabelle:

Crema pastelera

Leche: 500 cc
Azucar: 200 grs.
Crema de leche: 200 cc
Huevos: 2 Unidades
Limon: 1/4 Unidad

Cubierta

Frutillas: 500 grs.
Mermelada de damascos: 30 g

Masa

Almendras: 50 g
Yemas: 2 Unidades
Azucar impalpable: 50 grs.
Harina: 150 grs.
Manteca: 100 g
Limon: 1/2 Unidad

Salsa de naranjas

Azucar: 300 grs.
Naranjas: 4 Unidades

Varios

Menta:
Azucar:
Agua: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Crema pastelera

- Pele el *limón* y reserve la cáscara.
- Lleve la leche a ebullición con la cáscara de *limón*.
- En un bowl bata los huevos con el azúcar y la fécula.
- Vierta la leche a través de un *tamiz* a la mezcla de huevos, mezcle bien y pase a una *cacerola* limpia.
- Vuelva al fuego y bata constantemente hasta que espese.
- Enfríe en una baño María invertido sin dejar de revolver.
- Bata la *crema* a punto chantilly y agregue poco a poco a la *crema* pastelera fría con movimientos envolventes.

Salsa de naranjas

- Exprima las naranjas y corte la cáscara de dos de ellas en juliana.
- En una *cacerola* lleve a ebullición el *jugo* de *naranja* con el azúcar y la juliana.
- Compruebe la consistencia de la salsa en el fondo de un plato.

Masa

- Pele las almendras, deje enfriar en el freezer y procese.
- Ralle la cáscara del *limón*.
- Procese la *harina* con la *manteca*.
- Agregue la ralladura de *limón*, las yemas, el polvo de almedras, la leche y el azúcar.
- Termine de unir los ingredientes fuera de la procesadora y deje descansar durante 30 minutos en la heladera.

Armado

- En una *cacerola* reduzca la mermelada de damascos con un poco de agua sobre el fuego.
- Filetee las frutillas, lleve a un bowl, espolvoree con azúcar y deje macerar.
- Estire la masa y tapice un molde para tarta.
- Pinche la superficie, cubra con papel aluminio y porotos.
- Precocine la masa en el horno durante 20 minutos a 180ºC.
- Deje enfriar, rellene con la *crema* pastelera e intercale las frutillas con las puntas hacia arriba.
- Pincele las frutillas con la mermelada.

Presentación

- En el fondo de un plato sirva una porción de tarta, alrededor la salsa de naranjas
- Decore con una hoja de *menta*.

Consulta la receta original en