Tarta de Fresas y Arándanos



Tiempo de preparación: 120 Min

Ingredientes

Crema Chantilly

Azucar impalpable: 30 grs
Crema de leche: 200 grs
Queso mascarpone: 100 grs

Cubierta

Arándanos: 100 grs
Azucar: 50 grs
Cerezas en almíbar: 100 grs
Ciruelas en almíbar: 100 grs
Clara de huevo: 1 unidad
Frutillas: 200 grs
Naranja para su ralladura: 1/2 unidad
Queso Crema: 200 grs

Masa

Almidón de Maíz: 500 grs
Azucar impalpable: 150 grs
Limón para su ralladura: 1 unidad
Mantequilla: 150 grs
Polvo leudante: 5 grs
Yemas: 180 grs

Preparación de la Receta

Masa

- En batidora con lira trabajar *manteca*, azúcar impalpable tamizada y ralladura de *limón* hasta lograr un cremado.

- Agregar yemas de a una y añadir almidón de maíz y polvo *leudante*.
- Continuar trabajando en la máquina hasta que la masa esté homogénea.
- Estirar con palote espolvoreando con almidón de maíz hasta tener un disco de masa que cubra el molde elegido.
- Fonzar el molde y dejar descansar en heladera por 60 minutos.

Relleno

- Mezclar en un bol queso *crema*, azúcar, ralladura de *naranja* y clara de *huevo*.

Crema

- En un bol mezclar.
- *Crema* de leche, mascarpone y azúcar impalpable hasta montar.
- Reservar.

Armado

- Colocar el relleno sobre el molde con masa reservado y por encima añadir los **arándanos**.
- Cocinar en horno a 180 °C por 40 minutos.
- Una vez fría cubrir con la *crema* chantilly y terminar decorando con frutillas, cerezas y ciruelas en *almibar*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tarta-de-frutillas-y-arandanos