

# Tarta de Fresas

Tiempo de preparación: 90 Min



## Ingredientes

### Para el relleno:

**Agua fría:** 250 cc  
**Crema de leche:** 100 g  
**Frutillas:** 300 g  
**Agua Caliente:** 250 cc  
**Kirsch:** 30 cc

**Pistachos:** Cantidad necesaria  
**Crema chantilly:** 250 g  
**Gelatina de frutillas:** 50 g  
**Crema pastelera:** 200 g

### Para la masa

**Azucar:** 135 g  
**Huevos:** 1 Unidad  
**Esencia De Vainilla:** 2 cditas.  
**Harina 0000:** 250 g

**Sal:** 5 g  
**Manteca pomada:** 110 g

## Preparación de la Receta

### Para la masa sucree

### Para comenzar

- Mezclamos 110 g de *manteca pomada*, 135 g de *azúcar*, 5 g de *sal*, 2 cucharaditas de *esencia de vainilla*
- Luego, incorporamos 1 *huevo*, 250 g de *harina* y trabajamos con 2 cornets hasta tomar la masa.
- Envolvemos con *papel film* y llevamos a frío.

- Forzamos un molde de 24 cm y cocinamos en horno a 180° a cocción completa con peso.

## Para el relleno

- Perfumamos 200 g de *crema pastelera* con 30 cc de Kirsch y mezclamos con 100 g de *crema de leche* a medio punto.
- Luego, disolvemos 50 g de *gelatina* de frutillas con 250 cc de agua caliente
- Una vez disuelta, incorporamos 250 cc de agua fría y mezclamos bien.
- Después, llevamos a baño de maría inverso hasta que comience a tomar cuerpo.

## Para el armado

- Rellenamos la masa cocida con la *crema pastelera*
- Luego, incorporamos frutillas fileteadas.
- Seguidamente, volcamos la *gelatina* de frutillas sobre la tarta y dejamos enfriar.
- Terminamos con *crema chantilly* y pistachos rallados.

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