Tarta de Fresas



Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Para el relleno:

Agua frìa: 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