

Tarta de Frutos Rojos

Tiempo de preparación: 90 Min



Ingredientes

Crema Chantilly

Azúcar impalpable: 30 grs

Crema de leche: 300 grs

Coulis de frutos rojos: 50 grs

Mascarpone: 150 grs

Crema de almendras

Almidón de Maíz: 30 grs

Huevos: 2 Unidades

Harina de almendras: 100 grs

Ron o Coñac: 30 cc

Azúcar: 100 grs

Frutos rojos congelados: 200 grs

Manteca pomada: 100 grs

Decoración

Disco de chocolate: c/n

Frutos rojos: c/n

Macarons: c/n

Masa

Azúcar: 170 grs

Colorante rojo: c/n

Manteca: 200 grs

Sal: 1 Pizca

Colorante rojo: c/n

Harina: 300 grs

Pulpa de frambuesa: 40 grs

Yema: 1 unidad

Preparación de la Receta

Masa

- Trabajar en batidora con lira *manteca* pomada e ir integrando poco a poco azúcar impalpable.
- Añadir pulpa de frambuesas, colorante rojo e integrar a alta velocidad.
- Incorporar yema, sal y *harina* tamizada.
- Integrados los ingredientes llevar la masa blanda a un film y dejar reposar en frío por 2 horas.

Crema de almendras

- En un bol mezclar *manteca* pomada, almidón de maíz, *harina* de almendras, huevos, azúcar y *ron*.
- Llevar la preparación a una manga y reservar.

Armado

- Estirar la masa de 3 mm y colocarla en un aro de 20 cm.
- Completar la masa fonzada rellenando con la *crema* de almendras reservada en la manga de manera concéntrica hasta completar el molde.
- Colocar por encima los frutos rojos y hornear a 170 °C por 25 minutos.
- Decorar con la *crema* chantilly en manga haciendo unos copos.
- Terminar con discos de *chocolate*, frutas rojas y macarrones.

Crema Chantilly

- Batir *crema* de leche, mascarpone, azúcar impalpable, coulis de frambuesas hasta obtener una *crema* medio punto.

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