Tarta de Frutos Rojos



Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Crema Chantilly

Azucar 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
Azucar: 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

Azucar: 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