

Tarta de limón y frutas rojas

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Bebida sugerida

Marsala fine:

Lemon curd

Azucar: 30 grs.

Yemas: 5 Unidades

Limon: 1½ Unidad

Manteca: 125 g

Masa

Manteca: 125 g

Sal: Una pizca

Harina: ¼ k

Agua: Cantidad necesaria

Azucar: 1 cda.

Salsa

Frambuesas: 250 grs.

Agua: 100 cc

Azucar: 75 grs.

Varios

Menta: Cantidad necesaria

Almendras fileteadas: grs.

Azucar impalpable: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Exprima el **limón** y ralle la cáscara.
- Corte la *manteca* fría en cubos.
- Bata las yemas con el azúcar a blanco.
- Agregue la ralladura y *jugo de limón* y termine de batir a baño María hasta que espese.
- Retire del baño María y monte con la *manteca* fría.
- Reserve en la heladera cubierta por un film.

Masa

- En una procesadora mezcle la *harina* tamizada con la sal, la *manteca*, el azúcar y la *manteca*.
- Añada el agua hasta formar un bollo de masa lisa.
- Termine de unir los ingredientes en la mesada.
- Deje reposar en la heladera durante 30 minutos.

Armado

- Estire la masa, forre moldes para tartas individuales y piche toda la superficie.
- Cubra con papel aluminio y encima porotos.
- Cocine en el horno precalentado a 170°C durante 15 a 20 minutos.
- Deje enfriar y rellene con el lemon curd.
- Espolvoree los bordes de la masa con azúcar impalpable.
- Encima del lemon curd sirva las frambuesas.

Salsa

- Haga un *almíbar* liviano con el agua y el azúcar.
- Procese las frambuesas con el *almíbar*.

Presentación

- Sirva las tarteletas en el centro de un plato, salsee los bordes y decore con hojas de *menta* y almendras fileteadas.
- Espolvoree con azúcar impalpable.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/tarta-de-limon-y-frutas-rojas>