

# Tarta fresca de verano

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Crema pastelera

**Azucar:** 125 grs.

**Fecula De Maiz:** 50 grs.

**Yemas:** 5 Unidades

**Vaina de vainilla:** 1 Unidad

**Leche:** 1/2 Ml.

**Mantequilla:** 60 grs.

### Daquoise

**Polvo de avellanas:** 65 g

**Harina:** 30 grs.

**Polvo de Almendras:** 65 grs.

**Azucar:** 160 grs.

**Claras:** 160 grs.

**Azúcar glass:** 160 g

### Lajas de chocolate

**Chocolate blanco:** 250 grs.

### Muselina de pistache

**Pasta de pistache:** 40 g

**Mantequilla pomada:** 100 g

### Varios

**Mora azul natural:** 1 Taza

**Mandarina:** 10 Gajo

**Menta:** 15 Hojas

**Pistache picado sin sal:** 25 g

**Fresas:** 8 Unidades

# Preparación de la Receta

## Daquoise

- Coloque en la batidora las claras y comience a batir hasta romper el ligue, luego incorpore el azúcar en tres veces.
- Coloque en un bowl el polvo de almendras, polvo de avellanas, *harina* y azúcar glass previamente cernidos, luego incorpórelos de a poco a las claras batidas y mezcle de forma envolvente.

## Lajas de chocolate

- Funda la mitad del *chocolate* blanco a baño de maría, una vez que este completamente fundido retire y agregue el resto de *chocolate*, mezcle hasta fundirlo y así temperar el *chocolate*. Sobre una placa coloque un transfer pintado con líneas de diferentes colores de *manteca* de cacao, extienda una fina capa de *chocolate* blanco temperado del lado del relieve y reserve en la heladera hasta que solidifique. Luego despegue el transfer y corte el *chocolate* en trozos.

## Crema pastelera

- Vierta la leche en una *cacerola* y lleve al fuego, incorpore el interior de la *chaucha* de vainilla y la mitad de azúcar.
- Coloque en un bowl las yemas junto con la mitad restante de azúcar y bata hasta *blanquear*, incorpore la fécula de maíz y una vez que la leche rompa hervor vierta sobre las yemas una pequeña parte de la leche, mezcle para temperar y luego vuelque las yemas sobre la leche, lleve nuevamente al fuego y mezcle continuamente hasta que espese.
- Una vez que comience a hacer burbujas y este espesa retire del fuego, incorpore la *mantequilla*, mezcle y deje enfriar.

## Muselina de pistache

- En un bowl coloque 225 gramos de *crema* pastelera, pasta de pistache y *mantequilla* pomada, emulsione con un mixer hasta obtener una textura lisa. Coloque la muselina en una manga y reserve en la heladera 1 hora aproximadamente.

## Armado

- Sobre una placa acomode una *plancha* siliconada y sobre esta disponga un aro ovalado, vuelque dentro el daquoise. Coloque una parte del daquoise dentro de una manga, realice un borde formando picos y espolvoree con azúcar glas.
- Cocine en horno precalentado a 170°C durante aproximadamente 25 minutos.
- Terminada la cocción deje reposar durante 12 horas y luego desmolde.
- Una vez fría la muselina de pistache rellene la superficie del daquoise.

## Presentación

- Decore el daquoise con gajos de *mandarina*, fresas, trozos de laja de *chocolate*, hojas de *menta*, moras y pistache picado.
- Presente la tarta fresca de verano en una caja.

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