Tarta individual de coco y frutas tropicales

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Base

Leche: 2 Tazas
Azucar: 1 Taza
Coco rallado: 90 grs.
Manteca derretida: 125 g
Huevos: 4 Unidades
Sal: Una pizca
Extracto de vainilla: 1 cdita.
Harina: 1/2 Taza

Crema pastelera de coco

Leche de coco: 1 Taza
Azucar: 100 grs.
Maicena: 60 g
Huevo: 1 Unidad
Yemas: 3 Unidades
Crema: 1 Taza

Frutas

Frutillas: 15 Unidades
Kiwis: 2 Unidades
Mango: 1 Unidad
Anana: 1 Rodaja

Preparación de la Receta

Base

- Coloque en un recipiente los huevos, mezcle hasta romper el ligue y agregue el extracto de vainilla, la leche, la *manteca*, la *harina* previamente tamizada, la sal, el azúcar, mezcle bien y por ultimo el coco, termine de mezclar para incorporar los ingredientes.

Crema pastelera de coco

- Caliente en una olla la leche de coco junto con la *crema* de leche hasta el primer hervor.
- Coloque en un recipiente las yemas junto con el *huevo*, mezcle hasta romper el ligue.
- Una vez caliente la leche con *crema* incorpore a los huevos el azúcar y el almidón de maíz, mezcle y agregue luego la leche caliente en forma de hilo mientras bate
- Lleve la preparación nuevamente a la olla y cocine a fuego mientras bate en forma de ocho continuamente, hasta que hierva, una vez que rompa el hervor y espese, cocine durante un minuto más
- Vierta en un recipiente, tape con papel film en contacto y deje enfriar a temperatura ambiente, luego reserve en la heladera.

Frutas

- Pele el mango, retire el *carozo* y filetee.
- Pele el *kiwi*, corte al medio y filetee.
- Retire las hojas de las frutillas.
- Filetee el *anana*.

Armado

- En moldes individuales o un molde de 24cm vierta la preparación, lleve a un horno de 170ºC durante 20 minutos aproximadamente.
- Con la ayuda de una manga coloque la *crema* pastelera sobre las tartas.

Presentación

- Decore las tartas con las diferentes frutas a gusto.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tarta-individual-de-coco-y-frutas-tropicales