Tarteletas de Frambuesa

Ingredientes

Para el relleno

Chocolate blanco: 60 g
Crema Batida: 10 cc
Frambuesas: 200 g
Queso mascarpone: 250 g

Para la masa anti-humedad

Manteca: 285 g
Agua: un Chorrito
Azucar impalpable: 1 cda
Vinagre Blanco: 1 cda.
Huevo: 1 Unidad
Azucar: 100 g
Harina: 500 g
Sal: Una pizca

Preparación de la Receta

- Llevar a un bol 500 gr de *harina* con 285 gr de *manteca*, 1cda de azúcar impalpable, 100 gr de azúcar, 1 pizca de sal, 1 *huevo*, 1 cda de *vinagre* blanco y 1 chorrito de agua.
- Trabajar con la punta de los dedos (para no pasarle calor)
- Cuando esté integrado llevar a la mesada y terminar de amasar (siempre cuidando de tocarla poco).
- Espolvorear con un poco de *harina*, estirar con palote hasta lograr la forma del molde
- Llevar a moldecitos de tarteletas desmontable y fonzar para que alcancen los bordes.
- Forrar con papel aluminio en los costados y hornear a 190 grados durante 10 a 15 minutos
- Reservar hasta enfriar.
- Derretir 60 gr de *chocolate* blanco a baño maría de fuego bien suave
- Retirar del fuego unos minutos antes de que esté completamente derretido y revolver fuera del fuego hasta que termine de derretirse
- Llevar a un bol y mezclar con 250 gr de queso mascarpone hasta lograr una *crema* lisa.
- Rellenar las tarteletas con la *crema* y decorar con frambuesas a gusto.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tarteletas-de-frambuesa