Tarteletas de frambuesas



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Masa sable:

Relleno

Huevos: 110 grs.
Azucar: 100 grs.
Yemas: 54 g
Gelatina sin sabor: 7 grs.
Manteca fría: 100 grs.
Puré de Frambuesas: 250 grs.

Varios

Frambuesas Frescas: A gusto

Preparación de la Receta

- Corte la masa sablee en discos de 6cm de diámetro aproximadamente, luego acomode la masa dentro de los moldes de tarteletas, deje reposar en la heladera durante 1 hora.
- Retire y cocine en horno a 180ºC durante 14 minutos
- aproximadamente, dependiendo del tamaño de los moldes.

Relleno

- Coloque en un bowl el puré de frambuesas junto con las yemas, los huevos y el azúcar, lleve el bowl a cocinar a un baño maría mientras mezcla continuamente hasta que la preparación espese
- Retire luego del calor y agregue la *gelatina* sin sabor previamente hidratada, mezcle y deje enfriar ligeramente, por ultimo agregue la *manteca* fría, con la ayuda de un mixer termine de unir los ingredientes hasta obtener una *crema* bien lisa.

Armado

- Coloque el relleno dentro de un chino a pistón y rellene cada una de las tarteletas, deje reposar en la heladera durante 8 horas aproximadamente.

Presentación

- Sirva las tarteletas en una fuente y decore con frambuesas frescas.

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