Tarteletas de Frutas

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Base de la tarta

Vainilla liquida: 4 Ml.
Harina: 240 grs.
Sal: Una pizca
Nueces picadas: Cantidad necesaria
Azucar: 85 grs.
Yema: 1 Unidad
Manteca: 160 grs.

Montaje

Brillo: Cantidad necesaria
Supremas de naranja: Cantidad necesaria
Higos: Cantidad necesaria
Duraznos: Cantidad necesaria

Relleno

Ralladura de naranja: Cantidad deseada
Yemas: 3 Unidades
Vaina de vainilla: 1 Unidad
Agua: 50 Ml.
Queso Crema: 1/2 k
Azucar: 150 grs.
Crema para batir: 1/2 L
Grenetina: 10 grs.

Preparación de la Receta

Tarteletas de Frutas

- Integrar manualmente la *manteca* y el azúcar.

- Agregar *harina* y seguir amasando.
- Incorporar la yema, una pizca de sal y aromatizar con vainilla.
- Amasar hasta unificar.
- Envolver la masa en papel film y refrigerar por lo menos una hora.
- Con un poco de *harina* sobre la mesa, extender la masa usando el rodillo.
- Cubrir el molde de tarta con la pasta.
- Incrustar nueces en toda la pasta.
- Poner papel film sobre la masa, rellenar con *harina* y envolver.
- Hornear de 10 a 15 minutos a 180° C.

Relleno

- Hidratar la *grenetina* con 1/2 taza de agua fría y disolver en el microondas hasta quedar líquida.
- Batir queso *crema*, azúcar y yemas.
- Perfumar con una vaina de vainilla y ralladura de *naranja*.
- Batir hasta lograr una *crema*.
- Agregar la *grenetina* disuelta y caliente.
- Combinar la mezcla con medio litro de *crema* semimontada y refrigerar.

Montaje

- Desmoldar las tarteletas ya horneadas.
- Con una manga, rellenar con la *crema*, formando bolitas.
- Decorar con duraznos, higos o supremas de *naranja*.
- Barnizar con brillo.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tarteletas-de-frutas-3