Tarteletas de frutas



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Base

Galletitas de chocolate: 300 grs.

Manteca: 100 g

Crema pastelera

Leche: 500 cc
Esencia De Vainilla: 1 Cantidad necesaria
Yemas: 6 Unidades

Almidón de Maíz: 50 grs.
Azucar: 150 grs.

Relleno

Duraznos en almibar: 4 Mitades
Azucar: 4 cdas.
Frutos rojos: 500 grs.

Manteca: 1 cda.

Salsa de duraznos

Duraznos en almibar: 2 Mitades
Almíbar de los duraznos: 1 Taza

Salsa de frutos rojos

Almíbar de los duraznos: 1 Taza
Frutos rojos reservados:

Preparación de la Receta

Base

- Procese ligeramente las galletas sin llegar a reducirlas a polvo.
- Pase a un bowl y mezcle con la *manteca* pomada hasta formar una pasta granulada.
- Cubra el fondo y paredes de moldes para tarta individuales.
- Lleve al frío durante 20 minutos.

Crema pastelera

- Lleve la leche a hervor con la mitad del azúcar.
- En un bowl mezcle las yemas, la mitad del azúcar, la esencia de vainilla y el almidón de maíz.
- Bañe con la leche caliente y revuelva enérgicamente.
- Lleve al fuego y revuelva constantemente hasta que espese.
- Deje enfriar antes de usar.

Relleno

- Corte los duraznos en gajos finos.
- En una sartén caliente con *manteca* saltee los frutos rojos con el azúcar.
- Reserve la cuarta parte de los frutos rojos para la elaboración de la salsa.

Armado

- Desmolde las tarteletas y cubra el fondo con *crema* pastelera fría y complete con los duraznos o frutos rojos.

Salsa de frutos rojos

- Procese los frutos rojos salteados con el *almíbar* de los duraznos.

Salsa de duraznos

- Procese los duraznos con el *almíbar*.

Presentación

- En la base de un plato forme un dibujo con las salsas y en el centro disponga una tarteleta.
- Decore con *menta* fresca.

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