

# Torta Fraisier - Biscuit de Pistachos y Crema Mousseline

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Armado

**Almíbar al kirsch:** Cantidad necesaria

**Frutillas frescas:** 400 grs.

### Biscuit de Pistachos

**Huevo:** 1 Unidad

**Azucar:** 50 grs.

**Manteca fundida:** 40 grs.

**Claros:** 5 Unidades

**Pasta de Pistachos:** 30 grs.

**Yemas:** 4 Unidades

**Harina:** 100 grs.

**Pasta de almendras:** 120 grs.

**Azucar impalpable:** 140 grs.

### Crema Mousseline

**Pasta de Pistachos:** 1 cda.

**Leche:** 300 cc

**Yemas:** 5 Unidades

**Manteca pomada:** 150 grs.

**Kirsch:** 2 cdas.

**Almidón de Maíz:** 40 grs.

**Azucar:** 80 grs.

**Manteca fría:** 150 grs.

## Preparación de la Receta

### Torta Fraisier

- Batir las claras con el azúcar.

- En el bols de la batidora mezclar la pasta de almendras, la de *pistacho* y el azúcar impalpable, usando la hoja.
- Agregar las yemas y el *huevo*.
- Incorporar las claras batidas alternando con la *harina* tamizada.
- Finalmente colocar la *manteca* fundida.
- Utilizar una placa fría de 30 X 40 cm con borde de 1 cm.
- Hornear a 180° C por 15' o 18'.

## Crema Mousseline

- Calentar casi toda la leche.
- Tamizar el almidón y el azúcar, mezclar con las yemas y un chorrito de leche.
- Volcar la preparación sobre la leche y cocinar la **crema** pastelera.
- Colocar en el bols de la batidora y perfumar con la pasta de pistachos.
- Agregar la *manteca* fría y las 2 cucharadas de kirsch.
- Finalmente, incorporar la *manteca* pomada.

## Armado

- Forrar las paredes del molde elegido con una cinta de acetato o de papel vegetal.
  - Cortar 3 discos o cuadrados DE BISCUIT.
  - Ubicar una base de masa en el molde.
  - Disponer las frutillas fileteadas alrededor del borde.
  - Colocar una capa de *crema*, otra de masa embebida con *almíbar* al kirsch y las frutillas restantes picadas.
  - Terminar con la *crema* y la última capa de BISCUIT
  - Enfriar varias horas en heladera.
  - Desmoldar y decorar cubriendo la superficie con una fina lamina de *mazapán* teñido con pasta de pistachos.
- **Sugerencia** : Comenzar con la preparación de la *crema* mousseline, para darle tiempo a que se enfríe.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/torta-fraisier-biscuit-de-pistachos-y-crema-mousseline>