

Qué fácil es cocinar con


COOKING CHEF



Tarta de frutas y crema

8 porciones



Accesorios necesarios:



Tiempo:

1 h

Ingredientes

para la masa brisa:

- 200 gr. de harina de trigo
- 100 gr. de margarina
- 1 huevo
- Sal

Preparación

para la masa brisa:

1. En la olla de inducción coloca el gancho de amasar, introduce todos los ingredientes y programa durante 5 minutos a una velocidad 4.
2. Resérvala en el frigorífico unos minutos, para poder trabajar bien.
3. Una vez enfriada, espolvorea la mesa de trabajo con harina y con un rodillo estírala.
4. Adáptala al molde y corta lo que sobre. Hornéala durante 20 minutos a 180°.



Ingredientes

para la crema pastelera:

- 150 gr. de azúcar
- 400 ml. de leche
- 50 gr. de maicena
- 3 huevos

Ingredientes

para la cobertura:

- Fruta de temporada
- Azúcar glasé

Preparación

de la crema pastelera:

1. En el vaso batidor batimos el azúcar y los huevos.
2. En la olla de inducción calienta la leche a una temperatura de 110°, añade el huevo con el azúcar poco a poco y asegúrate de que se ha disuelto bien en la leche, coloca la varilla y programa durante 20 minutos con una temperatura de 90° y una velocidad continua 1, a continuación añade la maicena disuelta en agua. Asegúrate de que espesa. Se recomienda terminar de espesar en una olla a fuego lento. Déjalo enfriar a temperatura ambiente, durante 20 minutos.

Preparación

de la cobertura:

1. En el procesador de alimentos coloca el disco de corte juliana grueso, corta la fruta que hayas elegido en láminas.
2. En la tartaleta extiende la crema pastelera y encima coloca en forma de círculo la fruta que has elegido, de dentro hacia afuera. Espolvorea con azúcar glasé por encima, ayúdate de un colador, conserva en frío y en dos horas estará lista para comer.