

Tarta de Fresa

Para la masa:

Mezclar harina, mantequilla, el azúcar y las yemas de huevo y amasar con las manos hasta que quede una masa homogénea. Poner en papel aluminio y dejar 30 min en la nevera. Echar un poco de harina sobre la encimera y estirar la masa (3mm) y colocar en un molde tarta (diámetro 24 cm) quedando un borde de aproximadamente 2,5 cm de alto.

Pinchar la masa con un tenedor varias veces. Colocar papel de pergamino o de hornear y echar legumbres secas sobre el. Precalentar el horno a 200 °C. Hornear en el horno precalentado unos 15 a 20 minutos. Retirar papel y legumbres, si la masa todavía está muy cruda hornear otros 10 minutos.

Mientras tanto, para el relleno:

Mezclar 4 cucharadas de leche y mezclar la maicena hasta que quede homogéneo. Mezclar la leche, el azúcar y el azúcar de vainilla y calentar a medio fuego hasta que hierva añadir la mezcla de maicena y sin dejar de remover dejar que rompa a hervir nuevamente. Retirar del fuego. Mezclar la nata y las yemas de huevo y añadir lentamente a la mezcla de crema pastelera.

Echar mezcla sobre la base de la tarta y hornear a 150 °C otros 25 minutos. Dejar que se enfríe. Lavar las fresas, cortar por mitad o en cuartos y colocar sobre la tarta.

Para la gelatina:

Exprimir el limón. Poner el zumo de limón, el agua, el azúcar y el zumo de arándanos en un cazo. Colocar sobre el fuego y dejar que hierva. Espolvorear el agar - agar , llevar a ebullición y dejar cocer durante 1 -2 min..Apartar del fuego para que se enfríe unos minutos. Echar con cuidado por encima de las fresas. Colocar tarta en la nevera.

Masa quebrada:

200 gr de harina
140 gr. de mantequilla fría
70 gr. de azúcar
1 yema de huevo
300 gr. de legumbres secas

Crema pastelera:

250 mililitros de leche
3 C.s de Maicena (30 g)
60 gr. de azúcar
1 paquete de azúcar de vainilla
250 gr. de nata para montar
3 yemas de huevo

500 gr. de fresas

Gelatina:

1 limón
1 C.s de azucar
200ml de agua
200ml de zumo de arandanos
8gr. de Pronagar (2 sobres)

Receta con:

