

TARTA AL KIWI

INGREDIENTES:

PARA LA MASA QUEBRADA:

200 g de harina

100 g de mantequilla

1 huevo

1 pellizco de sal.

1 cucharadita de azúcar

PARA EL RELLENO:

200 g de nata líquida "la lechera"

200 g philadelphia.

150 g de azúcar

4 huevos.

50 g de mantequilla

piel de limón (solo la parte amarilla)

PARA EL GLASEADO:

50 g de agua

50 g de azúcar

recortes de kiwi

2 cucharaditas de zumo de limón.

PARA ADORNAR:

4 kiwis en rodajitas finitas. (reserve los recortes para el glaseado)

PREPARACIÓN:

Ponga todos los ingredientes de la masa quebrada en el vaso y programe 15 segundos en velocidad 6.

Estírela muy finita, entre dos plásticos, y forre con ella un molde de 26 a 28 cm. de diámetro. Pinche con un tenedor toda la base del molde.

Hornéela a 180° hasta que esté dorada. Reserve.

Con el vaso muy seco, glasear el azúcar en velocidades 5-7-9.

Añada la piel de limón y vuelva a programar velocidades 5-7-9. (Baje lo que haya quedado en las paredes).

Ponga la mariposa en las cuchillas y eche todos los ingredientes restantes del relleno. Programe 7 minutos a 90° en velocidad 2.

Vuelque la crema rápidamente sobre la tartaleta horneada y deje enfriar.

Ponga en el vaso los ingredientes del glaseado y programe 2 minutos a 100° en velocidad 2.

Corte los kiwis en rodajitas finitas y cubra la superficie de la tarta con ellas en forma decorativa.

Pinte la tarta con el glaseado. Deje enfriar y reposar.