

# TARTA DE HOJALDRE Y FRESAS

## INGREDIENTES

Para la base:

3 planchas de hojaldre (puede ser congelado). La masa Buitoni de Nestlè es un buen hojaldre

Fresas o fresones para cubrir

Para la crema:

100 g de azúcar

500 g de leche

4 yemas

30 g de Maicena

1 cucharadita de azúcar vainillada

30 g de mantequilla.

Para la nata:

400 g de nata líquida

3 cucharadas de azúcar glass

3 cucharadas de queso Philadelphia

Para el almíbar:

100 g de azúcar

50 g de agua

Unas gotas de limón

## PREPARACIÓN

Estire el hojaldre y corte 3 planchas iguales. Pínchelas con un tenedor. Espolvoréelas con azúcar glass y déjelas reposar en la nevera unos minutos antes de hornearlas. Precaliente el horno a 200° y hornee de 15 a 20 minutos aproximadamente. Déjelas enfriar y mientras tanto prepare los rellenos.

Ponga la mariposa en las cuchillas y eche en el vaso todos los ingredientes de la crema excepto la mantequilla. Programe 6 minutos a 85° en velocidad 4. Añada la mantequilla y póngalo 5 segundos en velocidad 4. Sáquela y déjela enfriar cubierta con un film transparente. (Si está muy espesa cuando vaya a utilizarla, bátala 10 segundos en velocidad 4).

Con el vaso limpio, ponga la mariposa en las cuchillas, eche la nata con el queso en el vaso. Programe velocidad 3 hasta que esté montada. Añada el azúcar glass y únalo con la espátula.

Monte la tarta. Ponga una plancha de hojaldre en una fuente. Cúbrala con la crema. Ponga encima otra plancha de hojaldre y sobre ella la nata montada. Coloque encima la última plancha de hojaldre y sobre ella la nata montada. Coloque encima la última plancha de hojaldre y pincélela con un poco de crema para que se peguen las fresas.

Prepare el almíbar poniendo los ingredientes en el vaso y programando 5 minutos a 100° en velocidad 2.

Pinte las fresas con el almíbar y reserve en la nevera hasta el momento de servir.