

TARTA DE HOJALDRE Y FRUTAS FRESCAS

INGREDIENTES

Para el relleno:

300 g de leche

3 yemas

70 g de azúcar

Piel de medio limón

Piel de media naranja

1 cucharadita de Maicena

1 pellizco de sal

Para la base:

Masa de hojaldre

Para cubrir:

Frutas frescas o en conserva

medio sobre de gelatina de fresa disuelta en 300 g de agua

PREPARACIÓN

Estire la masa de hojaldre de manera que quede muy finita. Forre un molde con ella. Pinche bien el fondo y los costados de la masa para que no suba, y selle bien los bordes de la masa al molde con las manos mojadas en agua para que no se bajen.

Hornéela a 200°, con el horno ya en caliente, hasta que esté un poco dorada y cocida. Déjela enfriar antes de rellenarla.

Ponga la mariposa en las cuchillas y eche en el vaso todos los ingredientes de la crema. Programe 4 minutos, 85° en velocidad 4. Cuando termine, cuélela y déjela enfriar antes de echarla sobre la tarta.

Una vez que haya puesto la crema sobre el hojaldre, vaya cubriéndola con las frutas alternando los colores. Pinte las frutas con un poco de gelatina semilíquida (se calienta el agua a 70° y luego se echa la gelatina para que se diluya bien. Métala en la nevera para que coja un poco de cuerpo, sin que llegue a espesar del todo).