

TARTA DE SAN VALENTÍN

Hay que hacer una base de masa quebrada, al rededor poner con la manga pastelera un cordón de masa choux y hornear junto con pequeños montoncitos de masa choux que luego hay que rellenar de crema pastelera, y colocarlos encima del cordón formando una corona, el centro rellenarlo de nata, yo le he puesto jarabe de fresa al montarla para que quede rosita.

Yo la he hecho en forma de corazón pero se puede hacer en la forma que se quiera.