tarta de crema pastelera y frambuesas

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Violeta Lopez R

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 6 personas :

- Frutos Rojos (frambuesa, arándanos...)
- placas de masa quebrada
- 75 gr de harina
- 1 litro de leche
- 6 yemas de huevo
- 200 gr de azúcar
- 50 gr de maicena (opcional)
- aromatizantes al gusto (vainilla, canela,..)
- chocolate foundant para decorar
- cobertura transparente para tartas y postres

Preparación:

Paso 1

Estiramos las placas de masa quebrada con el rodillo untado de harina para que no se pegue hasta conseguir una capa fina. Untar el molde con aceite o poner papel especial horno para que no se pegue. Cubrir el molde con la masa sellando bien los bordes. Poner encima de la base unos garbanzos para que la masa no suba. Meter al horno unos 15-20min a 200ºC (depende de cada horno)para que se haga la masa y quede crujiente.

Paso 2

Crema pastelera: Ponemos a calentar la leche con lo que sea que hayamos decidido usar para aromatizarla (limón, vainilla, canela... o todo junto, si os apetece) sin que llegue a hervir. - En un bol mezclamos la harina tamizada y el azúcar. Incorporamos las yemas; lo trabajamos hasta conseguir homogeneidad y añadimos un poco de la leche que tenemos calentando (unos 150 ml; más o menos medio vaso) y batimos bien (yo lo hago con

las varillas y si se resiste... directamente con la batidora =). - Retiramos el palito de canela, la piel de limón, la vaina de vainilla -o lo que sea que hayamos usado para aromatizar- de la leche y la incorporamos a la mezcla del bol. - Lo llevamos a ebullición a fuego lento, sin dejar de remover con una cuchara de madera, hasta que veamos que adquiere una consistencia espesa.

Paso 3

Con maicena: Lo único que debemos tener en cuenta en la preparación de la crema con maicena, ya sea exclusivamente o combinada con harina; es que la fécula de maíz debe disolverse en frío; por lo que separaremos primero la cantidad de leche necesaria para desleírla antes de calentar la leche que queremos aromatizar. Y luego procederemos igual: trabajamos las yemas con el azúcar, la maicena ya disuelta, añadimos la harina... Una vez lista la crema pastelera, dejamos que se enfríe un poco y le colocamos una lámina de papel film encima para evitar así que se forme una película gruesa en la parte superior.

Paso 4

Por último. Rellenar la base de la tartaleta de masa quebrada con una capa de la crema pastelera e ir decorando con las frambuesas toda la tarta. Con un palillo y untando el chocolate y haciendo hilos para decorarla. Por ultimo con la cobertura transparente para postres disuelta en agua untar bien las frambuesas para que queden brillantes . Enfriar y servir.