

Tarta Frutal

Ingredientes

Masa

Harina	300 g
Manteca	200 g
Azúcar	100 g
Huevo	1

Crema Pastelera

Leche	500 cc
Huevos	2
Yemas	2
Fécula	60 g
Azúcar	150 g
Ralladura de limón	
Esencia de vainilla	

Decoración

Duraznos, frutillas, cerezas, uvas, bananas, kiwis, etc.
Gel de brillo c/n

Preparación:

Masa: procesar todos los ingredientes hasta formar una masa y llevar a la heladera. Estirar la masa y forrar un molde de tarta de 26 cm previamente enmantecado y enharinado. Enfriar, pinchar y hornear a 220º hasta apenas dorar.

Crema pastelera: Hervir la leche. Mezclar los huevos, las yemas, la fécula y el azúcar. Añadir la leche a esta mezcla y volver al fuego hasta que hierva. Agregar ralladura de limón y esencia de vainilla. Dejar enfriar cubierta con film en contacto.

Armado: decorar con las frutas elegidas y pincelar con la gelatina hidratada tibia.