



Tarta de fruta

Ingredientes para 4 personas: 1 plancha de hojaldre, 500g de crema pastelera, 1 huevo, gelatina, frutas naturales: kiwi, piña, naranja, plátano...

Preparación: Ponemos la lámina de hojaldre sobre la bandeja del horno. Cortamos cuatro tiras de hojaldre de unos 2 centímetros de ancho para hacer los bordes de la lámina. Pintamos las tiras con agua y las ponemos una a una en los bordes de la lámina apretando para que quede bien pegadas. Pincharemos la plancha de hojaldre varias veces para evitar que la plancha se hinche dentro del horno. Los bordes no se deben pinchar para que pueda crecer el borde de la tarta. Batimos el huevo y pintamos los bordes. La base de la plancha que hemos pinchado no la debemos pintar puesto que se cerrarían los agujeros que hemos hecho con el tenedor y se hincharía, cosa que no deseamos. Con el horno precalentado a 200°C lo coceremos durante 15 minutos, vigilando que no se cueza demasiado. Dejaremos enfriar y con una manga pastelera pondremos la crema encima de la masa de hojaldre cocida. Con la ayuda de una espátula repartiremos la crema y alisaremos la superficie. Cortaremos la fruta y la pondremos encima del hojaldre montándolas unas sobre otras. Las aplastaremos para que queden pegadas a la crema. Con la ayuda de un pincel, pintaremos las frutas con gelatina, para darle brillo. Hay que poner bastante gelatina para que quede muy brillante. Posteriormente, metemos la tarta en frío para que solidifique la gelatina y ya se puede consumir.

Tiempo de preparación: 50 minutos

Autor de la receta: Carmelo Sarmiento Ortiz

Supermercado masymas 42 - Alcalá La Real