# TARTA DE HOJALDRE, CREMA PASTELERA Y FRAMBUESA

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

**Creador:** patriziavitelli **Recetizador:** Maria Zito



**Tiempo:** 1 hora
**Dificultad:** Intermedia
**Tipo de plato:** Postre
**Tipo de cocina:** Normal
**Otros:** Cocina Casera
**Coste:** Medio

## Descripción:

*Si por separado todos los ingredientes son orgásmicos, cuando los juntas resultan una explosión de sabor sublime.*

## Ingredientes para 8 personas :

- Una plancha rectangular de hojaldre
- Un huevo batido para pintar el hojaldre
- 500 gramos de frambuesas
- 100 gramos de azúcar glass
- Medio litro de leche
- 4 yemas de huevo
- 120 gramos de azúcar
- 50 gramos de maicena
- 50 gramos de mantequilla
- 1 vaina de vainilla
- La cáscara de un limón

## Preparación:

### Paso 1

*Primero, extendemos la placa de hojaldre y la doblamos por los lados. Después agujereamos por la mitad con un tenedor para que no suba cuando lo estemos horneando. Pintamos los bordes con el huevo batido y horneamos durante 15-20 minutos a 180 grados*

### Paso 2

*Mientras el hojaldre se hace, preparamos la crema pastelera. Del medio litro de leche, apartamos una taza y la reservamos el el frigorífico. El resto lo ponemos a calentar al fuego junto a la vaina de vainilla abierta y la cáscara de limón. Cuando hierva, bajamos a fuego bajo. Disolvemos la maicena en el vaso de leche fría que hemos reservado al principio y añadimos al cazo. Batimos las cuatro yemas con el azúcar y añadimos también a la preparación. Removemos sin parar para que la mezcla vaya espesando, y cuando adquiera la consistencia*

*de una crema, añadimos la mantequilla troceada. Y así, señores, se hace una crema pastelera*

## Paso 3

*Cuando tanto el hojaldre como la crema estén fríos, montamos la tarta. Untamos de crema el hojaldre, ponemos por encima las frambuesas (las mías eran congeladas, por eso al descongelarse soltaron ese jugo tan apetecible que veis en las fotos) y terminamos espolvoreando azúcar glass por encima. Podemos servir sola, o con salsa de vainilla o salsa dulce inglesa.*