

Tarta de frutos del bosque



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

Creador: Monónimo **Recetizador:** Isabel Lorenzo



Tiempo: 1h y 15min

Dificultad: Intermedia

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Medio

Descripción:

Ingredientes para 6 personas :

- 150 g de harina de trigo
- 125 g de mantequilla
- 60 g azúcar glas
- 1 yema de huevo
- 40 g de almendras
- 600 g de mezcla de frutos del bosque
- 3 huevos
- 300 g de nata ácida
- 50 g de azúcar
- 1 sobre de azúcar vainillado
- Mantequilla para el molde
- 1 pizca de sal

Preparación:

Paso 1

Para empezar, picar las almendras bien finas y mezclar con la mantequilla, el azúcar glasé, la harina, la sal y la yema hasta obtener una masa homogénea. Añadir un poco de agua fría en caso necesario. Dejar reposar la masa en el frigorífico durante 60 minutos. Después, colocarla entre dos láminas de plástico, extenderla con un rodillo y revestir con ella un molde desmontable o un molde normal untado con mantequilla (de 26 cm de diámetro). Cubrir la masa con papel para hornear, poner las legumbres secas encima para evitar que suba la masa y prehornear en el horno precalentado a 200 °C durante unos 10 minutos. Entre tanto, limpiar los frutos del bosque y quitarles los tallos en caso necesario. Luego, sacar la masa quebrada del horno y retirar el papel para hornear y las legumbres secas. Batir los huevos junto con la nata ácida, el azúcar y el azúcar vainillado. Repartir los frutos del bosque por la masa quebrada, verter la mezcla de huevo por encima y hornear en el horno a la misma temperatura durante 30-35 minutos. Después, dejar enfriar. Finalmente, decorar con frutos del bosque frescos si se desea.

