TARTA DE FRUTAS

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

Creador: antonia ferrer **Recetizador:** Gracia Garcia



Tiempo: 1 hora
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

Esta es una tarta fresquita para tomar en verano

Ingredientes para 6 personas :

- 1 masa hojaldre
- 1 tableta de chocolate blanco
- 1 tacita de crema pastelera
- algunas de tus frutas preferidas
- 2 cucharadas de mermelada de fresa
- 1 huevo

Preparación:

Paso 1

Extender la masa de hojaldre sobre el papel de hornear, cortar dos centímetros del borde y con un poco de huevo batido pegarlo sobre el borde de la masa para que quede como una bandeja, pinchamos el centro de la masa con un tenedor para que no nos suba el centro, pintamos con el huevo batido los bordes para darle brillo y horneamos hasta que este torradita. Al baño maría derretimos la tableta de chocolate y cuando tengamos el hojaldre frío lo extendemos por todo el centro, esperamos que enfríe un poco y añadimos la crema pastelera, extendiendola también de forma que cubra el centro del hojaldre. Ya podemos rellenarla con la fruta que mas nos guste, siempre mirando que este bien madura para que sea mas dulce, la mía llevaba uvas, plátano, ciruelas, pera y kiwi. Calentamos las dos cucharadas de mermelada con una de agua y bañamos la tarta dándole pequeñas pinceladas, yo elegí la mermelada de fresa porque tiene un sabor muy fresco y me gusta mucho, pero puedes usar la que mas te guste. Déjala enfriar un rato y ya veras que éxito cuando la presentes.