

Tarta de frutas coloridas



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 30min , Tiempo de cocción: 15min

Tiempo total: 45min , Número de porciones: 8

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/tarta-de-frutas-coloridas>

Preparación

En un bol colocar la harina junto con la manteca (ya blanda), los huevos, el azúcar y la ralladura del limón. Integrar todo hasta que quede una masa uniforme y blanda (puede hacerlo mezclando todo junto en la procesadora) Luego de dejar la masa reposando una hora aprox. en la heladera, estirla en una superficie enharinada para que no se pegue y colocarla en una tartera cubriendo bien los bordes. Pinchar con un tenedor varias veces y llevar al horno aprox. 10 minutos, hasta que este dorada. Mientras se enfría, pelar y cortar las frutas elegidas. Puede hacerlo en rodajas, en gajos, como le guste. Batir la crema de leche y el azúcar impalpable (puede se azúcar común también) hasta formar una crema chantilly consistente y llevarla a la heladera. Cuando la tarta esta fría, rellenar con la crema y colocar encima las frutas cortadas disponiéndolas de forma creativa. Colocar la mermelada (el gusto dependerá delas frutas que elija) junto con 5 cucharadas de agua en una cacerola, llevar a fuego bajo por un par de minutos hasta que le salsa aligere. Colocarla por encima de las frutas con un picel para dar brillo a la tarta.

Ingredientes

- 150 gramo/s Manteca
- 2 Huevos
- 400 gramo/s Harina leudante
- 100 gramo/s Azúcar
- 1 poco Ralladura de limón
- 200 cc. Crema de leche
- 2 cucharada/s Azúcar impalpable
- 400 gramo/s Fruta a elección
- 5 cucharada/s Mermelada del gusto que desee

Categorías

Un día normal, Cumpleaños, Día de la Madre, Año Nuevo, Día Especial, Primavera, Verano, Todo el año, Frutas, Familia, Una cocinera experta, Visitas, Postre

Disfrute!

