

# Tarta de frutas



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 25min , Tiempo de cocción: 30min

Tiempo total: 55min , Número de porciones: 8

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

**Autor:** Maria

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

## Preparación

Precaliente un horno a temperatura moderada. Engrase un molde circular no muy alto y forrarlo con la masa de tarta hojaldrada, Realice un pliego en los bordes hacia adentro para hacerlos un poco más gruesos. En un bol grande batir el queso crema, la crema y la vainilla. Con una cucharada, esparcir esta mezcla sobre la tarta. Luego disponga encima los duraznos y las frambuesas de la forma que desee. Espolvorear con azúcar moreno y cepillar los bordes de la masa con la manteca derretida. Hornear durante unos 30 minutos o hasta que la masa esté crujiente y los duraznos se hayan caramelizado ligeramente.



## Ingredientes

- 1 Tapa para tarta hojaldrada
- 1 lata/s Duraznos (500 grs.)
- 1 taza/s Frambuesas
- 200 kgrs. Queso Crema
- 1 taza/s Crema de leche
- 2 cucharadita/s Esencia de vainilla
- 2 cucharadita/s Azúcar negra
- 2 cucharada/s Manteca derretida

## Categorías

Cumpleaños, Día de la Madre, Día Especial, Primavera, Verano, Todo el año, Económico, Frutas, Lácteos y huevos, Para/con niños, Familia, Una cocinera experta, Visitas, Dulces