COCINANDOPORLAVIDA
Recetas paso a paso

Ver receta en la web



Tarta de hojaldre y frutas

Receta para 1 tarta

Preparación: 15 min
Total: 1 h 05 min
Dificultad: Muy fácil

INGREDIENTES

- [ ] 1 unidad Masa hojaldre
- [ ] 250 gramos Crema pastelera
- [ ] 10 unidades Fresas
- [ ] 1 unidad Kiwi
- [ ] 2 unidades Plátano
- [ ] 1 unidad Huevo
- [ ] 2 cdas Miel
- [ ] 100 gramos Agua
- [ ] 1 unidad Piel de limón

PREPARACIÓN

1. Para comenzar con la receta, precalentamos el horno a 200 grados.

2. Cogemos la lámina de hojaldre y la estendemos encima de la bandeja de horno. Es necesario poner una hoja de papel de horno entre la bandeja y el hojaldre.

3. Doblamos los lados de la lámina de hojaldre hacia dentro haciendo dos pliegues. Los pinchamos con un tenedor. Pinchamos el hojaldre también en algunas partes. Seguidamente, batimos un huevo y pintamos el hojaldre con un pincel para repostería.

4. Ponemos el hojaldre en el horno y dejamos que se hornee durante unos 15-20 minutos o hasta que haya cogido color.

5. Mientras, preparamos la crema pastelera y la dejamos enfriar por completo.

6. Sacamos el hojaldre del horno y dejamos que se enfríe por completo, también. Mientras, aprovechamos este tiempo para cortar la fruta: los plátanos, el kiwi y las fresas.

7. Durante el tiempo de enfriamiento, aprovechamos también para hacer la cobertura para que dé brillo a la tarta. Lo preparamos con una cucharada de miel cruda, agua y piel de limón. Lo reservamos a temperatura ambiente.

8. Una la crema pastelera y el hojaldre no estén calientes, ya podemos incorporar la primera al hojaldre horneado. Extendiéndola bien por toda la lámina y poniendo una cantidad generosa.

9. A continuación, colocamos las frutas ya cortadas. Hacemos una fila con cada una ellas hasta completar toda la lámina de hojaldre y cubrir toda la crema pastelera.

10. Una vez estén todas las frutas colocadas, acabamos de terminar el brillo para la tarta que teníamos reservado. Para ello, ponemos el bol en el que lo habíamos preparado en el microondas durante 1 minuto para que coja un poco de calor aunque con cuidado que no esté muy caliente, solamente un poco.

11. Seguidamente, pincelamos la tarta con el brillo generosamente pasándolo por encima de todas las frutas. Ponemos la tarta de hojaldre y frutas en la nevera y la dejamos reposar durante 30 minutos antes de consumir.

12. Para servir, la cortamos en las porciones deseadas ¡y listo! ¡Qué aproveche!