

Tarta de frambuesa y maracuyá

Ingrédients

- 60g de mantequilla pomada
- 90g de azúcar glas
- 30g de almendra molida
- 1 pizca de sal
- 1 huevo
- 180g de harina T55
- 50g de maicena
- 50g de mantequilla pomada
- 75g de almendra molida
- 10g de maicena
- 70g de azúcar glas
- 1 huevo
- 125g de frambuesas
- 55g de puré de fruta de la pasión
- 2 huevos
- 60g de azúcar
- 5g de maicena
- 65g de mantequilla
- 1 fruta de la pasión
- 250g de frambuesas

Préparation

1. Hoy, una receta que huele a sol y verano: ¡la combinación de frambuesa y fruta de la pasión en una tarta muy sencilla y bien ácida!
2. Material: Mini espátula acodada Placa perforada Círculo acanalado De Buyer Tiempo de preparación: 1 hora + 30 minutos de cocción Para una tarta de 20cm de diámetro: Masa dulce de almendra: de mantequilla pomada de azúcar glas de almendra molida 1 pizca de sal 1 huevo de harina T55 de maicena Mezcla la mantequilla pomada con el azúcar glas, la almendra molida y la sal.
3. Cuando la mezcla sea homogénea, emulsionala con el huevo.
4. Luego, incorpora la harina y la maicena, mezcla hasta obtener una masa homogénea pero no más tiempo.
5. Forma una bola, envuélvela en film y ponla en el refrigerador durante al menos 2 horas.
6. Luego, extiende la masa a 2mm de grosor y forra tu círculo.
7. Pon la masa en el refrigerador o congelador durante al menos 2 horas.
8. Crema de almendra con frambuesas: de mantequilla pomada de almendra molida de maicena de azúcar glas 1 huevo de frambuesas Mezcla la mantequilla pomada con el azúcar glas, la maicena y la almendra molida.
9. Por último, añade el huevo.
10. Luego, vierte la crema de almendra sobre la masa dulce y coloca las frambuesas presionándolas ligeramente.
11. Hornea la tarta en el horno precalentado a 170°C durante 25 a 30 minutos.
12. Al salir del horno, retira el círculo y deja enfriar.
13. Crema de fruta de la pasión: de puré de fruta de la pasión 2 huevos de azúcar de maicena de mantequilla Calienta el puré de fruta de la pasión.

14. Bate los huevos con el azúcar y la maicena.
15. Luego, vierte la mitad del puré de pasión encima, batiendo constantemente, luego vierte todo en la cacerola.
16. Haz espesar a fuego medio sin dejar de batir.
17. Fuera del fuego, añade la mantequilla cortada en trozos pequeños y luego mezcla la crema con una batidora de mano durante unos minutos.
18. Vierte la crema sobre la base de la tarta enfriada, alisa la superficie y pon la tarta en el refrigerador hasta que la crema se enfríe.
19. Montaje: 1 fruta de la pasión de frambuesas Extiende la fruta de la pasión sobre la crema.
20. Luego, corta las frambuesas por la mitad y colócalas sobre la superficie de la tarta ¡y disfrútala!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com