

Tarta sin cocción de speculoos, vainilla y frambuesa

Ingrédients

- 130g de speculoos
- 50g de mantequilla
- 1 huevo
- 25g de azúcar
- 15g de maicena
- 50g de crema líquida entera (1)
- 40g de leche entera
- 1 vaina de vainilla
- 180g de crema líquida entera (2)
- 350g de frambuesas

Préparation

1. Como a menudo en verano, no tenemos muchas ganas de encender el horno para preparar el postre.
2. Aquí tienes una receta de tarta sin cocción: una base de tarta con speculoos, una crema diplomática de vainilla & frambuesas ¡y listo!
3. Además, si tampoco quieres usar una olla, puedes reemplazar la crema diplomática por crema chantillí de vainilla para una versión aún más rápida Material: Aro para tarta de Buyer 20cm Ingredientes: He utilizado la vainilla de Koro: código ILETAITUNGATEAU para un 5% de descuento en todo el sitio (no afiliado).
4. Tiempo de preparación: 45 minutos + reposo en el refrigerador Para una tarta de 20cm de diámetro: Base de tarta: de speculoos de mantequilla Reduzca las galletas a polvo y mézclelas con la mantequilla derretida.
5. Extienda la mezcla en un aro (forrado con rodón) colocado en su plato de servicio, presionando bien para amalgamar las migas de galleta.
6. Coloque en el refrigerador o congelador.
7. Crema diplomática de vainilla: 1 huevo de azúcar de maicena de crema líquida entera (1) de leche entera 1 vaina de vainilla de crema líquida entera (2) Caliente la crema (1) con la leche y las semillas de vainilla.
8. Mientras tanto, bata el huevo con el azúcar y luego la maicena.
9. Vierta el líquido caliente sobre la mezcla removiendo, luego vuelva a verter todo en la cacerola.
10. Cocine a fuego medio, batiendo constantemente hasta que espese la crema.
11. Trasládela a un plato, cúbrala con film en contacto y deje enfriar completamente en el refrigerador.
12. Cuando esté fría, monte la crema líquida (2) en chantillí, luego añádala delicadamente a la crema pastelera.
13. Vierta la crema en la base de tarta de speculoos, alise la superficie y reserve en el refrigerador.
14. Montaje: de frambuesas Dispón las frambuesas en la tarta, ¡y disfruta!