

18 Μαΐου 2016

Τάρτα με κρέμα και φράουλες

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)





Αγαπημένο κέρασμα με τραγανή βάση ανάλαφρη κρέμα και λαχταριστά φρούτα.

Υλικά Ζύμη

- 200 γρ. βούτυρο αγελάδας (πολύ κρύο) σε κύβους
- 100 γρ. ζάχαρη άχνη
- 1 αυγό
- 300 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις

Κρέμα

- 350 γρ. γάλα φρέσκο, πλήρες
- 150 γρ. κρέμα γάλακτος με 35%-36% λιπαρά
- 80 γρ. ζάχαρη
- 1 αυγό
- 3 κρόκοι αυγών
- 40 γρ. κορν φλάουρ
- 1 κλωναράκι βανίλιας, σχισμένο κατά μήκος στη μέση

Επιφάνεια

- 500 γρ. φράουλες, καθαρισμένες
- κουκουνάρια ή αμύγδαλο φιλέ

Μερίδες: 12, **Προετοιμασία:** 50΄-60΄, **Αναμονή:** από 1 ώρα έως 1 νύχτα, **Ψήσιμο:** 30΄

Ζύμη

Ζυμώνουμε με το φτερό μέχρι να γίνει μια ομοιογενής ζύμη (δεν θέλει πολύ ώρα). Τυλίγουμε τη ζύμη με μεμβράνη και την αφήνουμε να κρυώσει στο ψυγείο για τουλάχιστον 1 ώρα ή -καλύτερα- για 1 νύχτα. Βγάζουμε τη ζύμη από το ψυγείο, την κόβουμε στη μέση και παίρνουμε τη μισή. Την τοποθετούμε ανάμεσα σε δύο φύλλα λαδόκολλας, για να μην κολλάει, και την ανοίγουμε με τον πλάστη σε λεπτό φύλλο πάχους 3-4 χιλιοστών. Την υπόλοιπη ζύμη την τυλίγουμε ξανά σε μεμβράνη και την κρατάμε για άλλη χρήση. Διατηρείται για 1 εβδομάδα στο ψυγείο.

Μεταφέρουμε το φύλλο ζύμης σε μια φόρμα διαμέτρου 24 εκ. και ύψους 4 εκ. Το στρώνουμε να καλύψει καλά τον πάτο και τα τοιχώματα της φόρμας και κόβουμε όσο εξέχει. Απλώνουμε στο εσωτερικό της τάρτας ένα κομμάτι μεμβράνη, με τις άκρες της να εξέχουν. Γεμίζουμε την τάρτα μέχρι πάνω με ρύζι και ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 170°C για 15 λεπτά. Το ρύζι βοηθάει να μη φουσκώσει η τάρτα. Αφαιρούμε τη μεμβράνη με το ρύζι και ψήνουμε τη βάση μόνη της για άλλα 15 λεπτά περίπου, έως ότου πάρει χρυσαφί χρώμα. Βγάζουμε από το

φούρνο, αφήνουμε να κρυώσει και με πολλή προσοχή την ξεφορμάρουμε.

Κρέμα

Σε μια κατσαρόλα βάζουμε το γάλα, την κρέμα γάλακτος και τη βανίλια και τα βάζουμε στη φωτιά. Σε ένα μπολ ανακατεύουμε τη ζάχαρη με το κορν φλάουρ και τα αυγά (ολόκληρο και κρόκους). Λίγο πριν πάρει βράση το γάλα ρίχνουμε το 1/3 στο μείγμα των αυγών και ανακατεύουμε. Αδειάζουμε το μείγμα πίσω στην κατσαρόλα με το υπόλοιπο γάλα. Συνεχίζουμε το ανακάτεμα στη φωτιά μέχρι να δέσει η κρέμα και να αρχίσει να κοχλάζει. Αποσύρουμε από τη φωτιά και αδειάζουμε την κρέμα σ' ένα ταψάκι. Τη σκεπάζουμε με μεμβράνη, η οποία πρέπει να εφάπτεται στην επιφάνειά της, και την αφήνουμε να κρυώσει καλά στο ψυγείο (περίπου 4 ώρες). Όταν η κρέμα κρυώσει, αφαιρούμε το κλωναράκι βανίλιας και τη μαλακώνουμε ανακατεύοντας με έναν αυγοδάρτη ή με το μίξερ.

Συναρμολόγηση

Γεμίζουμε την τάρτα με την κρέμα και την καλύπτουμε με τις ολόκληρες φράουλες. Σκορπάμε ανάμεσα λίγα κουκουνάρια ή αμύγδαλο φιλέ και σερβίρουμε.

Tip

Μπορείτε να φτιάξετε την τάρτα με οποιοδήποτε φρούτο προτιμάτε.

Το γλυκό είναι προτιμότερο να καταναλωθεί την ίδια ημέρα.

Πηγή: steliosparliaros.gr