



Tarta de crema caramelizada

Descripci3n

default watermark



Me ha parecido una receta muy fácil, no tiene demasiadas complicaciones y es muy suave.

Podemos poner masa/pasta quebrada comprada, pero en este caso es casera, la hice tiempo atrás y la he congelado, [Pasta quebrada](#) . También tenemos receta de masa/pasta quebrada salada, para hacer tartas saladas y quiches, [Pasta quebrada para tartas saladas y quiches](#).

Ingredientes: (Para seis personas).

- 1 lÃ¡mina de masa quebrada. En este caso la masa es casera, 200 gr.
- 2 huevos medianos.
- 2 yemas de huevos medianos.
- 400 ml de nata para montar.
- 60 gr de azÃºcar blanquilla.
- 40 gr de azÃºcar moreno.
- Vainilla en polvo al gusto. He puesto 1/2 cucharadita de postre.
- Hojitas de menta para decorar, opcional.

Preparaci3n:

Sacamos la masa del frigorÃ­fico un rato antes de la preparaci3n de la receta y la dejamos a temperatura ambiente. Si la masa es casera la amasamos un poco para que se ablande y sea mÃ¡s fÃ¡cil de manipular.

Escogemos un molde desmoldable de 22 cm de diÃ¡metro, forramos la base con papel de hornear y reservamos.

Extendemos la masa quebrada por el fondo y parte de las paredes del molde, procurando que quede fina y del mismo grosor por todas partes. Dejamos en la nevera refrigerando mientras organizamos el resto de la receta.



Precalentamos el horno a 180°C, calor arriba y abajo.

Colocamos la nata en un cazo y la ponemos a calentar **lentamente, sin que llegue a hervir**. Por otro lado en un bol batimos los huevos y las yemas junto con el azúcar blanquilla y la vainilla, con las varillas eléctricas.





Vertemos la nata **en hilo** sobre el batido de los huevos sin dejar de remover. Echamos la crema en el molde forrado con la masa y horneamos **bajamos la temperatura a 170Â°C**, calor arriba y abajo, durante 40-45 minutos.





Sacamos la tarta del horno, dejamos atemperar, ponemos el horno en funci3n gratinar a 200Â°C, espolvoreamos con el azÃ³car moreno la superficie de la tarta y gratinamos, **con mucho ojo para que no se nos queme**. O bien lo hacemos con un soplete de cocina que es mÃ¡s rÃ¡pido.

Â¡Capricho de dioses! Que dirÃa aquelâ?!

Consejo: Se puede hacer con antelación guardándola en la nevera. Me encanta la masa/pasta quebrada casera, le da otro toque a los postres. Ya sabemos que el tiempo de cocción y la temperatura dependen de la potencia de nuestro horno. Yo hubiera horneado unos 10-15 minutos la masa quebrada de la base antes de verter el relleno.

Síguenos en Facebook: facebook.com/masqpostres

En Instagram: instagram.com/_masqpostres

Mándanos tus recetas, opiniones, sugerencias a nuestro correo: hola@masqpostres.es

Y si quieres recibir al instante nuestras nuevas recetas, suscríbete pinchando en «Suscribir», en la parte superior derecha de nuestro blog o en la inferior si lo haces desde el móvil.

P

Categoría

1. Huevos
2. Postres

Fecha de creación

mayo 3, 2019

Autor

admin

default watermark