



Tarta de fresas con chocolate blanco

Descripción



Como tantas otras recetas, esta también la he encontrado trasteando en internet. Me parecía distinta por eso del chocolate blanco con fresas. Espero que os guste, y lo mas importante, que la hagáis. Se puede hacer con otras frutas de temporada: melocotones pelados y troceados, frambuesas, cerezas sin hueso..

El azúcar para las fresas, lo he puesto en la receta de forma personal, porque no aparece por ningún sitio. Dicen que el molde debe ser *«ancho y más bien plano (en la foto de 22 cm)*. Bueno el mio era de 28 cm, plano y resulta que no me cupo toda la crema. Pero lejos de tirarla, engrasé un molde desechable de aluminio, reservé unas cuantas fresas, eché la crema sobrante y las fresas y al horno.

Ingredientes: (Para ocho o diez personas).

Para la base.

- [Pasta quebrada](#). Es muy fácil de hacer. Queda una masa que se rompe y casi no liga, pero es lo normal.

Para el relleno.

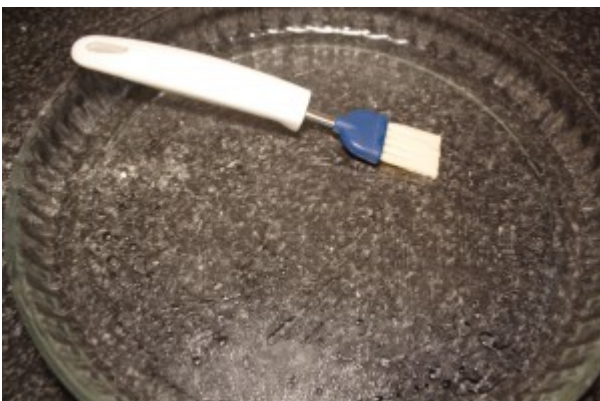
- 250 gr de fresas o fresones frescos y maduros.
- 400 gr de queso de untar. Yo he puesto Filadelfia.
- 200 ml de nata especial para montar.
- 200 gr de chocolate blanco. He usado el de Nestlé postres.
- 100 gr de azúcar.
- 2 cucharadas soperas de azúcar para macerar las fresas.
- 2 huevos.
- 1 cucharadita de postre de Maicena.
- 1 cucharadita de postre de vainilla en polvo. La receta original lleva 1 cucharada soperas de esencia de vainilla.
- Aceite de oliva para engrasar el molde.

Preparación:

Limpiamos y troceamos las fresas, en trozos no demasiado grandes, las ponemos en un bol pequeño y espolvoreamos con las 2 cucharadas de azúcar, así van soltando jugo. Reservamos.



Engrasamos bien el molde elegido (que no sea demasiado alto) con un poco de aceite de oliva y la ayuda de una brocha. Reservamos.



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

Cubrimos nuestro molde con la pasta quebrada, ajustándola muy bien a los bordes y aplanando la superficie, que quede mas o menos el mismo grosor de pasta por toda ella (cuesta un poco). Si nos sobra pasta quebrada, la guardamos.

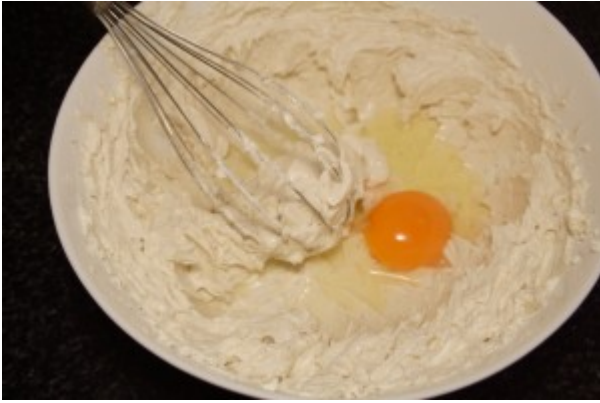


Metemos en el horno a 120°C, calor arriba y abajo, durante unos 10 minutos, para que se vaya cocinando mientras seguimos con nuestra receta. Pasado el tiempo, sacamos del horno y reservamos.

Mezclamos la Maicena y la vainilla con el azúcar (los 100 gr) y batimos todo en un bol grande junto con el queso, con la batidora de varillas, hasta que resulte una mezcla cremosa. Ojo porque al principio salpica.



AÑ±adimos los huevos uno a uno, hasta que se vayan integrando por completo en la mezcla.



Ponemos el chocolate y la nata en un recipiente y lo llevamos al microondas con el fin de que se derrita el chocolate. Mezclamos muy bien, hasta que no se noten los trozos de chocolate y vertemos



Escurrimos las fresas (yo no tiro el zumo que sueltan, esta muy rico). Vertemos toda esta crema sobre la masa quebrada, disponemos las fresas bien distribuidas por encima y horneamos a 180°C, calor arriba y abajo durante 45 minutos. Sacamos y dejamos enfriar.



Y ya solo nos queda disfrutar de este rico postre, si es en buena compaÃ±Ã­a!mejor.



Como os he comentado al principio, la crema sobrante la he puesto en un molde de aluminio y al horno también.



Consejo: El tiempo de horno, como siempre os digo, dependerá de su potencia. Yo siempre tengo que poner mas tiempo, porque el pobre horno se va haciendo viejo. La pasta quebrada se puede hacer la víspera, la envolvemos en film, la dejamos en la nevera y la sacamos 2 horas antes de preparar la receta. Lo mismo que la tarta, se puede hacer de víspera, la galleta conserva su consistencia y las fresas no sueltan líquido. Lo mas seguro es que nos sobre pasta quebrada. Si es así no la tiramos, hacemos bolas (dependiendo de la

cantidad que sobre), las envolvemos en plástico film de forma bien prieta para no le entre aire y las congelamos. Así cuando la necesitemos para alguna otra receta, la tenemos hecha, sacamos del congelador dos días antes de su uso y la metemos en la nevera, para que se descongele. ¡Y lista para su consumo!

Categoría

1. Postres

Fecha de creación

abril 1, 2016

Autor

admin

default watermark