

Tarta de hojaldre con crema y frutas

Ingredientes:

Masa de hojaldre sin lactosa
2 vasos de leche sin lactosa
1 yema de huevo
1 cucharada sopera de azúcar
3 cucharadas soperas de maicena
frutas variadas (kiwis, melocotones, fresas, ...)
1 hoja de gelatina



Elaboración:

He utilizado para esta receta la masa de hojaldre congelada del Eroski, que no contiene lactosa entre sus ingredientes.

Dejamos descongelar el hojaldre, y lo estiramos un poco con el rodillo. Engrasamos un molde (nos puede valer incluso la misma placa del horno) y ponemos una base de hojaldre (con o sin bordes), que pincharemos con un tenedor para que no suba demasiado. Lo horneamos (10-15 min a 200°C) y dejamos enfriar.

Mientras, preparamos la crema pastelera que irá sobre el hojaldre. Para ello ponemos la leche a cocer con un poco de piel de limón bien limpia o una vaina de vainilla para darle el sabor que más nos guste y con el azúcar. Reservamos un poco de la leche fría en la que disolveremos bien la maicena (es importante que esté fría para evitar grumos) y la yema y la añadimos a la leche que teníamos cociendo evitando que esté muy caliente para que el huevo no cuaje rápidamente y podamos mezclarlo todo despacio. Removeremos, aun al fuego, con una cuchara de palo hasta que espese (cuidado con que no se pegue al fondo).

Dejamos que enfríe la crema un poco y la extendemos sobre la base de hojaldre, y por encima colocamos láminas de la fruta que prefiramos.

Especialmente si no vamos a comernos la tarta al momento, preparamos un poco de gelatina disolviendo una lámina en un poco de agua caliente (nos puede servir un poco de almíbar si usamos melocotones enlatados) y barnizamos nuestra tarta por encima. Con esto protegeremos las frutas y le daremos más brillo y presencia a la tarta.

Dejamos que enfríe un poco en la nevera y... ¡a comer!