

TARTA DE ARÁNDANOS



Ingredientes de la base:

- 200gr harina
- 50gr manteca de cerdo
- 50gr margarina 100% vegetal
- 1 yema de huevo
- 2 cucharillas de levadura química
- Una pizca de sal
- Harina
- Agua

En un bol mezclar la harina, la yema, la sal, la levadura, la manteca y la margarina. Añadir 2 cucharadas de agua y mezclar bien. Añadir harina o agua (según necesite) hasta que la masa no se pegue a los dedos.

Poner un poco de harina en una mesa, y extender bien la masa con un rodillo, hasta que quede bien fina. Con mucho cuidado, poner al fondo de un molde para tartas y quitar la masa sobrante. Pinchar toda la masa con un tenedor (para que salga el aire). Hornear a 180°C durante unos 20 minutos (hasta que esté hecha). Después, gratinar otros 5 minutos (hasta que se dore). Sacar del horno, dejar enfriar, y rellenar con lo que vamos a preparar a continuación.

Ingredientes de la crema pastelera:

- 1l leche vegetal o sin lactosa
- 4 huevos
- 200 gr azúcar
- 75gr maizena
- Piel de limón
- 1/2 rama de canela o 1 vaina de vainilla (según gustos)

NOTA: Con estas cantidades sale mucha crema. Reducir las cantidades en proporción a la base que habeis hecho, para cubrirla.

Cocer la leche con la canela (o la vainilla) y la piel de limón. Cuando esté caliente, retirar del fuego y quitar la piel de limón y la canela (o la vainilla).

En otro cuenco, mezclar los huevos, el azúcar y la maizena. Añadirle un poco de la leche caliente y mezclar. A continuación, añadirle esta mezcla al resto de la leche caliente. Poner al fuego suave, remover hasta que la crema espese. (Tened en cuenta que cuando se enfríe, espesará aún más).

Ingredientes de la capa de arándanos:

- Arándanos
- Azúcar
- 2 hojas de gelatina

Limpiar los arándanos en agua y quitar todas las hojitas que puedan tener. Poner en un cacito, y añadir bastante azúcar por encima y poner a fuego suave. Hay que hacer algo parecido a una mermelada, mezclando constantemente pero sin que se deshagan completamente los arándanos. Cocer unos 15 minutos. Mientras, poner las 2 hojas de gelatina en agua, para que se ablanden. Cuando la mermelada esté hecha, añadir las hojas de gelatina y mezclar bien hasta que se disuelvan. Apagar el fuego.

Presentación y montaje de la tarta:

Poner la crema pastelera (debe estar bastante gorda) encima de la masa de tarta, y la mermelada de arándanos por encima. Cuando se enfríe bien, se endurecerá un poco con la ayuda de la gelatina (para que no esté completamente líquida).