TARTALETA DE FRESA

Ingredientes:

Una porción de Pasta Quebrada (enlace a la receta y la preparación arriba de esta receta).

400 gramos de fresas frescas.

Para la crema pastelera:

½ litro de leche.

120 gramos de azúcar.

50 gramos de fécula de maíz.

2 huevos enteros.

½ cucharadita de esencia de vainilla.

Para decorar:

Mermelada de fresas o melocotón.

Preparación:

* La pasta quebrada debe estar fría pero manejable, sácala de la nevera si es necesario, lava las fresas y déjalas escurrir.
* Para preparar la crema pastelera pon la leche a calentar.
* Coloca en un bol los huevos, el azúcar y la fécula de maíz, revuelve todo con unas varillas hasta que quede una mezcla líquida sin grumos.
* Agrega a esta mezcla un poco de leche caliente, revuélvela con las varillas y luego agrega todo el resto de la leche, remuévela hasta que todo quede integrado.
* Devuelve toda la mezcla a la olla, llévala a fuego medio y sin dejar de revolver espera hasta que tome una consistencia espesa. Ten cuidado porque es una mezcla que se pega muy fácilmente del fondo de la olla.
* Sácala del fuego, transfiere la mezcla a un bol, agrega la esencia de vainilla, revuelve todo y déjalo enfriar colocándole un plástico transparente pegado directamente a la preparación para que no cree costra al enfriar.
* Para las bases de tartaleta, extiende la masa sobre la mesa enharinada con un rodillo.
* Corta la masa según sea el molde que vas a utilizar teniendo en cuenta la altura del borde del mismo.
* Coloca la masa en el molde que debe tener aproximadamente 8 milímetros de espesor, acomódala por el fondo y por los laterales del molde presionándolo suavemente con tus manos para darle forma, pincha el borde con un tenedor.
* Si usas un molde grande es aconsejable que le coloques algo que haga ligera presión sobre la masa para que no se formen burbujas de aire durante el horneado y la base te quede pareja y plana para poder decorarla, para esto coloca un trozo de papel de aluminio sobre la base de masa de la tartaleta y ponle algo que haga peso, pueden ser una lentejas, judías (caraotas), incluso arroz (luego deséchalo porque ya no sirven para comer).
* Hornéalas hasta dorar, moldes grandes 20 minutos, pequeños 15 minutos aproximadamente, a una temperatura de 180° C / 350° F.
* Mientras tanto corta las fresas en rebanaditas finitas o según la forma que tú desees.
* Cuando estén doradas las bases de masa quebrada sácalas del horno y déjalas enfriar antes de decorarlas.
* Calienta en una cacerola la mermelada para que adquiera una consistencia más líquida y la pasas por un colocador para que no queden trozos de fruta.
* Sobre las bases de masa ya horneadas y frías coloca una porción de crema pastelera que cubra el fondo de la base de masa quebrada, espárcela muy bien hasta que quede bien pareja, sobre la crema pastelera distribuye las fresas cortadas a tu gusto o en laminitas finas, cubriendo toda la base.
* Pinta las fresas con la mermelada aun tibia para darle brillo.
* Llévala un par de horas a la nevera para que se refresquen antes de comer.