



Tarta hojaldre con fresas

Cocina en video.com

<i>Comensales</i>	2
<i>Tiempo de preparación:</i>	45 min
<i>Tiempo de dedicación:</i>	25 min
<i>Tiempo de cocción hojaldre</i>	15 min

¿Qué necesitamos?

- 2 paquetes de masa de hojaldre de 200-250 grs
- 1 huevo
- 200 grs de fresas
- 1/2 litro de nata líquida
- 4 cucharillas de mermelada de fresa
- 4-6 cucharadas de azúcar para montar la nata

Sugerencias

Puedes aprovechar el resto de la masa que retiramos cortándola con formas diversas, horneándola y rellenando los hojaldres con crema pastelera, nutella... y mojándolos con un poco de chocolate fundido.

Sabías que...

- Esta tarta también podemos rellenarla con crema pastelera o flan de vainilla o hacerla rellena de crema de avellanas y bañada en chocolate.
- En Latinoamérica a la nata líquida le llaman crema de leche.

Preparación:

- Ponemos a precalentar el horno a 200°. Extendemos una masa en una bandeja de horno, humedecemos con agua y un pincel y extendemos sobre ella la segunda masa de manera que quede una doble capa de masa.
- Cortamos el hojaldre con la forma deseada, en este caso hemos cortado la masa con forma de corazón con la ayuda de una taza. Retiramos la masa sobrante.
- Batemos un huevo y mojamos el hojaldre con ayuda de un pincel. Ponemos la masa en el horno unos 15 minutos a 200° C. Cuando tenga color retiramos y dejamos templar los hojaldres.
- Batemos la nata -hasta que parezca que está a punto de nieve- añadimos 6 cucharadas de azúcar y acabamos de montar. Echamos la nata en una manga pastelera o una bolsa pequeña.
- Cortamos las fresas en láminas. Hacemos un almíbar con 4 cucharillas de mermelada de fresa y 4 cucharillas de agua caliente, mezclando bien.
- Cortamos a la mitad el hojaldre y rellenamos con la nata, tapamos y extendemos una fina capa de almíbar sobre el hojaldre, una capa de fresas y finalmente otra capa de almíbar dejando bien empapadas las fresas.