

# Crema de yema tostada

## para cubrir tartas



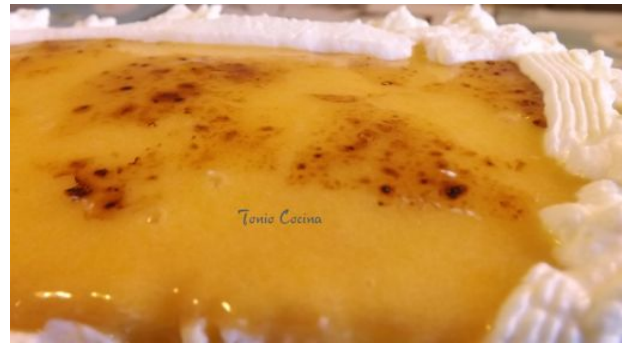
- ★ Es importante remover para que no se pegue la crema al recipiente. Debemos cocinar la mezcla a fuego medio hasta que espese.
- ★ El grosor del relleno ha de ser fino ya que la crema tiende a escurrirse y aunque con el tostado la crema adquiere cierta dureza, si el espesor es mucho se deshará. Al congelar una o dos horas las tartas que hacemos con este tipo de crema, garantizamos la dureza suficiente a la hora hacer un corte fino o terminar de decorar con nata montada o trufa.

**Dedicación** 10 minutos  
**Cantidad** 400 ml

### Ingredientes:

#### Para la crema de yema:

- 4 yemas de huevo
- 200 g de azúcar
- 15 g de maizena
- 60 ml de agua
- 1/2 cdita esencia de vainilla



### Preparación de la CREMA:

- 1 Lo primero que prepararemos son los ingredientes necesarios para elaborar la crema de yema tostada, para no olvidarnos ninguno.
- 2 En un bol mezclamos el **azúcar** con la **harina fina de maiz**. En otro bol batimos las **yemas** de huevo, añadimos el **agua**, mezclamos y lo colamos a otro recipiente.
- 3 Echamos las yemas batidas en una cazuela y las ponemos a hervir a fuego lento, añadimos la mezcla de azúcar y maizena y **removemos continuamente para evitar que se pegue**. A los 2 ó 3 minutos ya notamos que espesa y a los 4 minutos aproximadamente, ya esta lo suficientemente espesa. Retiramos del fuego y lo vertemos en el bol.
- 4 **Tapamos con film transparente** arrimándolo bien a la crema para que no endurezca la parte superior y **lo guardamos en la nevera** hasta que esté completamente fría, **un mínimo de 2 horas**.

### Cómo MONTAR LA TARTA:

- 5 Una vez colocada la última plancha de bizcocho o tengamos la superficie sobre la que vamos a extender la crema, **repartimos una capa fina de crema de yema**. Es importante que la capa sea fina, ya que de lo contrario se escurrirá y **si hemos puesto alguna decoración encima, de deshará**.
- 6 Con ayuda de un soplete doméstico o una plancha de cocina, **tostamos la capa de yema** hasta que tome un ligero color tostado. También podríamos esparcir un poco de azúcar antes de pasar el soplete.
- 7 **Dejamos enfriar en el congelador 1 ó 2 horas** y terminamos la decoración si faltase algo, por ejemplo decoración con nata montada o trufa. Repasamos el corte y alisamos los laterales. **Tapamos con un film plástico** o un utensilio para tal fin y dejamos reposar en la nevera hasta la hora de servir. Para que el plástico no se pegue, pinchamos unos palillos a lo ancho de la tarta. Una de las tartas con las que suele utilizarse esta crema es la tarta San Marcos.