

Tarta milhojas

de crema pastelera y merengue italiano



Mano de obra: 30 minutos
Horneado: 15 - 18 minutos
Cantidad: 1 tarta = 12 pasteles

Ingredientes

- 260 g de masa de hojaldre cuadrada
- 1 cda azúcar para espolvorear el hojaldre
- 1 huevo batido

Para hacer la crema pastelera:

- 350 g de leche, 2 yemas de huevo
- 40 g de harina fina de maíz "Maizena"
- 80 g de azúcar, 40 g de mantequilla
- Unas gotas de esencia de vainilla

Para el merengue:

- 3 claras de huevo
- 150 g de azúcar, 30 ml de agua

- 1** Ponemos a precalentar el horno a 180°C = 350° F. Estiramos la masa y la dividimos en dos por la parte más larga. Podemos utilizar el propio cartón que trae el hojaldre para utilizarlo de regla. Una vez cortado el hojaldre lo **espolvoreamos** con **azúcar** y aplastamos con un rodillo, lo colocamos sobre una fuente de hornear, lo **pinchamos** por toda la superficie con ayuda de un **tenedor** (de este modo el hojaldre subirá poco, que es lo que queremos) y **pintamos** con **huevo** batido. Cuando el horno esté caliente **horneamos a 200° C** con calor arriba y abajo sin ventilador, **durante unos 15 minutos**, hasta que esté dorado.
- 2** Preparamos la **crema pastelera**: Ponemos a calentar la mitad de la leche con la mitad del azúcar a fuego medio. Mientras mezclamos el resto del azúcar con la maizena. Batimos ligeramente las yemas en un bol, le añadimos la mezcla de azúcar y maizena y el resto de la leche y mezclamos hasta que se integren. Aromatizamos con unas gotas de vainilla y vertemos poco a poco en forma de hilo y sin parar de batir la leche que habíamos calentado. Devolvemos la mezcla al recipiente donde calentamos la leche y seguimos cocinando a fuego medio removiendo hasta que espese nuestra mezcla. En el momento que notemos que comienza a espesar retiramos del fuego, sin parar de remover. Vertemos sobre un bol en el que hemos puesto la mantequilla y removemos hasta obtener una crema espesa y ligera a la vez. Tapamos con film plástico pegándolo a la crema y reservamos hasta el momento de su utilización. Debería estar ya el hojaldre en su punto. Lo retiramos y dejamos que se enfríe.
- 3** Mientras preparamos el **merengue**: Para ello ponemos al fuego unos 30 ml de agua con 150 g de azúcar y dejamos que se cocine un par de minutos a fuego fuerte. Mientras tanto batimos las tres claras a tope de velocidad hasta que empiece a hacer dibujo. No debemos olvidarnos del jarabe de azúcar. A los 2 minutos apagamos el fuego, retiramos y reservamos. Cuando las claras lleve batiendo unos 4 minutos añadimos el jarabe de azúcar poco a poco en forma de hilo, sin parar de batir. Seguiremos batiendo hasta que se marque bien el dibujo del merengue y al levantarlo genere picos.

- 4** Por último vamos a **montar la tarta**: Ponemos en una manga pastelera el merengue con una boquilla redonda grande y ponemos en otra manga la crema pastelera. Podemos prescindir de las boquillas si cortamos sólo la punta de forma que quede un agujero de 1 cm de ancho. Colocamos sobre la fuente una de las planchas de hojaldre, con la parte "fea" hacia arriba y repartimos una capa de crema pastelera. Comenzamos haciendo primero el borde y luego rellenamos. A continuación repartimos otra capa encima con el mismo sistema, esta vez con el merengue. Tapamos con la otra plancha de hojaldre, esta vez con la parte más lisa hacia arriba. Por último extendemos la última capa según el acabado que hayamos elegido. Podemos extender una fina capa de merengue y otra con el merengue haciendo dibujos, o extender una fina capa de merengue y espolvorear hilos de chocolate por encima o también cubrir con yema tostada. Si optamos por la opción de todo merengue podemos darle color y firmeza con un soplete de cocina.