

Atelier de Cuisine

INGREDIENTES: Para 10-12 raciones

Para la base de bizcocho:

2 huevos

60 gr. de azúcar

60 gr. de harina de repostería

Para el almíbar:

100 grs. de azúcar

100 grs. de agua

1 palo de canela

Para la crema de fresas y mascarpone:

250 gr. de queso mascarpone

150 gr. de queso cremoso, tipo Philadelphia

500 gr. de nata para montar, con 35% m.g., muy fría

200 gr. de azúcar

500 gr. de fresas

8 hojas de gelatina

Para la cobertura:

350 grs. de fresas

250 grs. de azúcar

Unas gotas de limón

4 hojas de gelatina

Para decorar: 3 fresas

TARTA DE FRESAS CON MASCARPONE





Atelier de Cocina

ELABORACIÓN:

Base de bizcocho: Hacer un merengue con las claras y el azúcar. Añadir con movimientos envolventes las yemas batidas y la harina tamizada. Meter en la manga pastelera con boquilla y escudillar. Hornear a 180° unos 12 minutos.

Para el almíbar: Poner el agua con el azúcar y el palo de canela al fuego hasta el azúcar este totalmente disuelto. Dejar enfriar. Pasar por un chino para colar el palo de canela. Reservar para mojar el bizcocho.

Crema de fresas y mascarpone:

En un bol con agua fría, ponemos a hidratar 8 hojas de gelatina.

Semi - montamos la nata.

Mezclamos el queso mascarpone, el queso cremoso y el azúcar.

Mezclamos con la nata.

Reservamos en un bol grande.

Triturar las fresas previamente lavadas y secas. Calentar al baño maría. Añadir las hojas de gelatina hidratadas y bien escurridas. Mezclar. Dejar enfriar un poco, sin que llegue a cuajar, para que al mezclarlo con la nata y quesos montados, éstos no se bajen.

Quando ya esté casi fría la salsa de fresas, añadir al bol con la nata y los quesos y mezclar con la espátula mediante movimientos envolventes, hasta que todo esté perfectamente integrado.

Verter esta crema sobre la base de bizcocho previamente mojado y reservar en el frigorífico hasta que cuaje, **un mínimo de 5 horas.**



Atelier de Cocina

Cobertura:

Antes de empezar, comprobar que la crema de fresas y quesos está perfectamente cuaja. Si es así, comenzar con la *cobertura*:

En un bol con agua fría poner a hidratar 4 hojas de gelatina.

Poner las fresas, el azúcar y el chorro de limón en un cazo. Dejar cocer unos 35 minutos. Triturar al gusto. Poner de nuevo a calentar a fuego flojo. Añadir las hojas de gelatina hidratadas y bien escurridas y mezclar.

Con mucho cuidado y con ayuda de una cuchara, verter esta mezcla sobre la crema de fresas y quesos.

Reservar en el frigorífico hasta que cuaje.

MONTAJE O PRESENTACIÓN:

Simplemente con 2 o 3 fresas en un lateral o en el centro, queda perfecta.