RecetaKA

TARTA DE MELOCOTÓN Y CREMA



Ingredientes para 8 personas: Masa quebrada: 600 g haría de repostería / 280 g mantequilla (fría) / 2 huevos / 65 g azúcar / 1 limón (ralladura) / 7g levadura química de repostería / pizca de sal

Crema pastelera: 500 g leche entera / 200 g nata para montar / 4 yemas de huevo / 200 g azúcar / 100 g fécula de maíz / 45 g queso crema / 90 g mermelada de naranja – **Relleno:** 800 g melocotones en almíbar escurridos – **Decoración:** almendras fileteadas / azúcar glas



Elaboración

1. **Preparando la masa quebrada:** En un bol echar la harina, la mantequilla cortada en cubos, una pizca de sal y mezclar con los dedos hasta conseguir una textura arenosa.
2. Añadir el azúcar, la levadura y mezclar con una espátula o cuchara.
3. Añadir la ralladura de limón. Mezclar con espátula. Añadir los huevos y mezclar primero con espátula y luego con las manos hasta obtener una masa uniforme y que no se pegue. Trabajar sobre la mesa si es necesario. Si la masa está muy seca añadir un poquito de agua.
4. Dividir la masa en dos partes: 620 g para la base y 445 g para la parte superior, aproximadamente. Cubrir con film la masa con la que no se va a trabajar en ese momento para evitar que se reseque. Extender la base con rodillo manteniendo una forma circular algo más grande que el diámetro del molde de 28 cm.
5. Cubrir el fondo del molde recortando con el rodillo la masa sobrante. Cubrir con film y reservar en nevera.
6. **Elaborando la Crema:** En un bol echar las yemas, el azúcar, la fécula de maíz y batir hasta blanquear. En un cazo echar la leche junto con la nata. Cocinar a calor medio hasta que alcance una ebullición suave.
7. Verter una pequeña cantidad de la mezcla de leche sobre la mezcla de yemas y batir para templar las yemas y evitar que se cuajen. Ir añadiendo el resto de la mezcla de leche poco a poco sin dejar de batir.
8. Echar al cazo la mezcla de leche y yemas. Cocinar a calor medio, removiendo constantemente hasta que la crema cuaje y adquiera densidad.
9. Añadir el queso crema junto con la mermelada. Mezclar hasta homogeneizar por completo. Reservar en nevera cubierta con film con contacto.
10. **Montando la tarta:** Sacar el molde de la nevera, pinchar con tenedor en toda la base y volcar la crema. Emparejar con espátula o lengua. Añadir las mitades de melocotones hasta cubrir. Estirar la masa reservada y cubrir la preparación. Recortar el sobrante de masa con rodillo. Pintar con clara de huevo y decorar con almendras fileteadas.
11. Hornear en horno pre-calentado a 180º por 45'-50'. Retirar del horno y decorar con azúcar glas.

Red de Escuelas de Cocina Infantil

Nota: *Al cocinar los niños tendrán que realizar tareas que no siendo realizadas con cuidado, conllevan riesgos (cortar, hervir, pelar...). Aunque en La Escuela aprenden a realizarlas con prevención, es importante que en casa los padres* ***supervisen, ayuden y se diviertan*** *cocinando con los niños*

Red de Escuelas de Cocina Infantil