

# *tartas de frutas*

## *Tartas de verano con frutas cocidas.*

1 masa quebrada dulce

frutas: 6 melocotones, 4 o 5 peras, 4 o 5 manzanas, albaricoques, ciruelas ciruelas... Puedes hacer mezclas

Mermelada: sandía, ruibarbo, pera, manzana o compota de pera a tu elección

3 cucharadas de azúcar

Opcional: ron o cachaça

## *Preparación*

1. Precalentar el horno a 160°C
2. Blanquear la masa quebrada después de extenderla en un molde para tartas.
3. Pelar las frutas y cortarlas en rodajas.
4. Untar la mermelada sobre la masa, disponer la fruta encima y hornear durante 25-30 minutos a 180°C.
5. Al final de la cocción, espolvorear la fruta con dos cucharadas de azúcar y 3 cucharadas de ron. Dejar reposar en el horno aún caliente unos diez minutos.
6. Servir tibio o a temperatura ambiente.

Observaciones:

- Después de unas horas, la masa absorbe el jugo de fruta y se vuelve blanda. Por tanto, es mejor preparar el pastel justo antes de la comida.
- Para frutas ácidas como el albaricoque, es bueno sustituir la mermelada por un huevo batido con crema fresca y requesón, azúcar y sobre todo 2 cucharadas de almendra en polvo para absorber la acidez. También puedes hacer una mezcla de mermelada, huevo, crème fraîche y almendra en polvo.
- Las peras combinan muy bien con los frutos secos: puedes añadir nueces a la tarta antes de hornearla.

## *Tartas primaverales con frutas crudas*

1 masa quebrada dulce, opcionalmente puedes añadir una cucharada de almendra en polvo mientras la preparas.

frutos rojos: fresas o frambuesas

crema pastelera

3 cucharadas de azúcar glas para decorar

## *Preparación*

1. Precalentar el horno a 160°C
2. Cocer la masa quebrada después de extenderla en un molde para tarta. Hay que cocinarlo bien: tardará al menos 30 minutos, o incluso 45 minutos. Al final se puede subir la temperatura a 170°C, pero hay que vigilar que la masa no coloree demasiado.
3. Lavar y cortar la fruta en trozos.
4. Untar la crema pastelera sobre la masa enfriada. Agrega la fruta y espolvorea con azúcar glas.

**5. Servir inmediatamente.**