



INGREDIENTES:

- **Glaseado:**
- 500 gramos de frutos rojos congelados
- 130 gramos de agua
- 120 gramos del líquido que sueltan los frutos rojos
- 5 gramos de gelatina, en polvo
- **Crema Pastelera:**
- 100 gramos de azúcar
- 2 yemas de huevos
- 2 huevos medianos
- 50 gramos de fécula de maíz.
- 1 cucharadita de azúcar
- 500 gramos de leche
- **Masa Sablé:**
- 300 gramos de harina
- 150 gramos de mantequilla
- 1 pellizco de sal
- 70 gramos de azúcar
- 2 yemas de huevos
- 25 gramos de leche
- 1 cucharadita de levadura en polvo.

PREPARACIÓN:

1. **Glaseado:**
2. Deje descongelar los frutos y reserve.
3. Ponga el agua en el vaso y **programe 2 minutos, temperatura varoma, velocidad**

cuchara

4. Agregue la gelatina en polvo, procurando que caiga alrededor de las cuchillas y **mezcle 10 segundos, velocidad 2**
5. Vierta en un cuenco y añada los 120 gramos de líquido resultante de descongelar los frutos rojos. Deje cuajar en el frigorífico.
6. **Masa Sablé:**
7. Ponga todos los ingredientes en el vaso, en el mismo orden en que aparecen y **program e 20 segundos en velocidad 6**
8. Saque el vaso, ponga la masa entre dos plásticos y extienda para cubrir un molde de tarta de aproximadamente 30 centímetros de diámetro. Pinchar la superficie con un tenedor, pinte con huevo batido y deje reposar en el frigorífico.
9. **Crema Pastelera:**
10. Ponga todos los ingredientes en el vaso y **programe 7 minutos, a temperatura 90 grados, velocidad 4**. Vuelque en un cuenco y tape inmediatamente con papel film, pegándolo a la crema para que no se le haga corteza. Deje enfriar.
11. Hornee la base de la tarta, con el horno precalentado a 180 grados, hasta que comience a dorar (aproximadamente 15 minutos). Saque y deje enfriar.
12. **Montaje de la Tarta:**
13. Vierta la crema pastelera sobre la tartaleta ya horneada y fría y extiéndala bien. Ponga encima los frutos rojos, procurando que queden bien distribuidos y por último la gelatina reservada que estará semi cuajada. Deje enfriar en el frigorífico para que termine de cuajar la gelatina.