

Exquisita: Tarta fría de hojaldre con durazno y crema de mascarpone

31/03/2024



Exquisita, fresca y muy tentadora **Tarta fría de hojaldre con durazno y crema de mascarpone**. Un postre ideal para el verano por su frescura al paladar, para quienes les encanta el durazno es la mejor forma de disfrutarlo, además de lo jugosa que resulta esta tarta.

Además, no requiere de mucho tiempo para su elaboración, ya que solo implica la cocción de la masa de hojaldre como base. Después, todo lo demás son ingredientes fríos.

Se trata de una receta fácil y sencilla de preparar, veamos los ingredientes que vamos a necesitar:

Ingredientes:

- 1 Masa de hojaldre
- 250 gr. de Crema chantilly

- 250 gr. de Mascarpone
- 3 Duraznos maduros

Preparación:

1. En primer lugar, se extiende la masa hojaldrada enrollada. Luego, tomamos el papel manteca o papel pergamino que viene en la masa y lo colocamos en el molde circular para reutilizarlo (molde de 20 centímetros de diámetro).
2. Paso siguiente, colocamos la masa sobre el papel pergamino y lo llevamos a horno precalentado a 180° C, le daremos cocción durante unos 20 a 25 minutos. Tengamos en cuenta que cada horno es único, así que vigilemos la cocción.
3. Mientras tanto, vamos a batir la crema hasta lograr punto nieve y después le añadimos el queso mascarpone.
4. Cuando ya este cocinada la masa, se retira del horno y la dejamos enfriar.
5. Cuando se enfríe bien, la pasamos a un plato y vertemos la crema mascarpone esparcida en todo el molde.
6. Luego, acomodamos los gajos de durazno todo en derredor y lo llevamos a la heladera, al menos 1 hora antes de servir.

¡Cuando ya esté listo, lo retiramos de la heladera y podemos servir con hojitas de menta decorativas!

Recomendaciones:

La masa de hojaldre podemos hacerla nosotros o bien comprar las láminas de hojaldre.

También la selección de los duraznos deben ser maduros o bien estar en su punto justo, pero es fundamental que el estado de la fruta sea la correcta y sin marcas o manchas. Recordemos,

que los duraznos sean frescos y tiernos.

Fuente: www.culinaryrecipes.top