Sobremesas

TARTE DE MORANGO COM BASE SABLÉ

Receita de Fã
Fácil
60 Min.
6-8 Doses

INGREDIENTES

- BASE SABLÉ BRETON
- 3 GEMAS
- 130G AÇÚCAR
- 150G MANTEIGA MOLE (NÃO DERRETIDA)
- 200G FARINHA PENEIRADA
- 1 PONTA DE C.CAFÉ DE SAL FINO
- 1 C.CAFÉ PÓ ROYAL
- COBERTURA CHANTILLY MASCARPONE :
- 125G MASCARPONE
- 250G NATAS BEM FRESCAS
- 60G AÇÚCAR CONFEITEIRO
- 1 SAQUETA DE AÇÚCAR BAUNILHADO

CONFEÇÃO

1. BASE SABLÉ BRETON
2. No copo com lâmina amassar/triturar por as gemas e o açúcar - vel.8/3 minutos. Ao longo desse tempo ir baixando o que estiver nas paredes do copo umas 2 ou 3 vezes.
3. Juntar a manteiga - vel.8/ 2 minutos.
4. Juntar a farinha peneirada, o sal fino e o fermento em pó - vel.8/ 3 minutos.
5. Colocar a massa num saco de pasteleiro e preencher a base da forma.
6. Levar a forno pré -aquecido a 180 graus durante 20 minutos.
7. Deixar arrefecer completamente.
8. COBERTURA CHANTILLY MASCARPONE :
9. No copo com acessório batedor meter o mascarpone - vel.8/1 minuto.
10. Juntar as natas e os açúcares - vel.8 até ficar um creme bem espesso.
11. Meter num saco de pasteleiro com um bico largo e ir fazendo beijinhos "gordos" sobre toda a superfície da massa.
12. Cortar os morangos às fatias sobre a altura (usei aquela maquineta para cortar os ovos cozidos) e fui espetando as fatias no creme até cobrir a superfície toda.
13. Diluí geleia com água no microondas e com isso pincelei os morangos para ficarem a brilhar.

14. Nota: pode-se usar morangos inteiros do mesmo tamanho ou framboesas salpicadas de açúcar confeiteiro