



Tarta de fruta suiza

Receta de V-ZUG AG



Preparación	20 Min.
Tiempo de reposo	30 Min.
Tiempo de cocción	45 Min.
Unidad	1
Aparato	Combair V2000 a partir de 2021

Pastel crujiente, mucha fruta y un glaseado cremoso. Ya sean ciruelas, manzanas o cerezas, casi no hay fruta que no se preste a una jugosa tarta. Ya sean avellanas, almendras o pan rallado, masa casera o comprada, la tarta de frutas es una forma maravillosa de aprovechar las jugosas frutas de la temporada.

Masa

250 g Harina blanca

½ Cucharadita Sal

150 g Mantequilla, frío, en cubos

3 Cucharada sopera agua
muy fría

Moldear

un poco Harina blanca para
moldear

Relleno

40 g Avellanas molidas

1 kg frutas de temporada, en rodajas (por ejemplo, albaricoques, ciruelas, manzanas o cerezas)

250 ml Nata semidesnatada

2 Huevos

2 Cucharada sopera Azúcar





Masa

Mezclar la harina y la sal en un cuenco. Añadir los dados de mantequilla y frotar rápidamente con las manos hasta obtener una mezcla desmenuzable. Verter el agua, unir hasta formar una masa, no amasar. Cubrir la masa y dejarla reposar durante al menos durante 30 minutos en el refrigerador.

Moldear

Extender la masa con un rodillo sobre un poco de harina hasta obtener un grosor de unos 2 mm, colocarla en la bandeja preparada, pinchar firmemente la base con un tenedor, tapar y refrigerar al menos durante 15 minutos.

Coca

Precalentar la cámara de cocción a 180 °C con PizzaPlus. Esparcir las avellanas sobre la base y colocar encima la fruta. Mezclar la nata líquida, los huevos y el azúcar en una jarra medidora y verter sobre la fruta. Colocar la bolsa sobre una parrilla en la cámara de cocción precalentada y cocinarla durante unos 45 minutos. Retirar la calabaza y refrigerar un poco.

PizzaPlus (180 °C)

Introducir el producto de horneado

PizzaPlus 180 °C durante 45 Min.

Consejos

Empezar mezclando la mantequilla con la harina utilizando un cortador de masa. El calor de las manos derrite la mantequilla, lo que debe evitarse en la medida de lo posible.

En lugar de hacer la masa a mano, también puede utilizar un robot de cocina. Triturar la harina, la sal y los cubitos de mantequilla, añadir el agua, seguir triturando brevemente, combinar en la superficie de trabajo y enfriar como se ha descrito.

Accesorios

Bandeja para gofres/tartas (aprox. 28-30 cm de diámetro), forrada con papel de horno o engrasada y enharinada parrilla

Información complementaria

Creado el

04.08.2025

