

# RecetaKA

## TARTA DE CREMA PASTELERA, PLÁTANO Y MASCARPONE

**Ingredientes para 8 personas** 500 ml leche entera / ½ limón (piel) / 4 yemas / 110 g azúcar / 50 g maicena / 1 cdta Vainilla / 50 g mantequilla / 250 g mascarpone / 1 plátanos / 2 láminas de hojaldre / azúcar glas – Para la base de chocolate: (opcional) – 80 gr chocolate negro / 20 cl nata para montar / 1 plátano



### Elaboración

1. **Preparando la base de chocolate y plátano: (opcional):** Derretir el chocolate al baño maría junto con la nata. Cortar 1 plátano en rodajas. Reservar.
2. **Elaborando la crema pastelera:** En un cazo echar la leche (reservando 100 ml). Añadir la piel del limón.
3. Calentar la leche y antes de que rompa a hervir, apartar del fuego. Tapar y dejar infundir durante unos minutos.
4. En un bol juntar las yemas con el azúcar. Integrar bien con varillas hasta que las yemas cambien de color.
5. Mezclar perfectamente la maicena con la leche reservada. Añadir a las yemas junto con la vainilla. Remover con varillas hasta integrar
6. Retirar la piel del limón de la leche. Añadir la mezcla de yemas y mezclar bien.
7. Poner el cazo al fuego a temperatura media. Cocer sin parar de remover hasta obtener una consistencia espesa y suave. Agregar la mantequilla y remover con varillas hasta que se funda y se mezcle perfectamente. Volcar la crema en un plato o bol, cubrir con film y dejar enfriar.
8. **Preparando el hojaldre:** Cortar las masas de hojaldre del tamaño del molde a utilizar. En una de ellas, la que será la tapa, practicar cortes con un cortapizza delimitando así las porciones finales. Hornear ambas masas hasta que estén doradas.
9. **Terminando la crema pastelera:** Quitar el film y añadir el mascarpone y un plátano triturado. Batir bien con varillas hasta que se forme una crema consistente y uniforme.
10. **Montando la tarta:** En un molde desmontable colocar la base (masa sin cortar). Cubrir con una capa de chocolate derretido y distribuir rodajas de plátano hasta cubrir completamente. Añadir la crema pastelera y repartir con espátula de forma uniforme.
11. Montar la tapa distribuyendo los cortes de masa hasta reconstruir la forma original. Introducir en el frigorífico durante 1 hora
12. Desmoldar, emparejar con espátula de pastelero los costados y cubrir con azúcar glas.

*Nota: Al cocinar los niños tendrán que realizar tareas que no siendo realizadas con cuidado, conllevan riesgos (cortar, hervir, pelar...). Aunque en La Escuela aprenden a realizarlas con prevención, es importante que en casa los padres supervisen, ayuden y se diviertan cocinando con los niños*

