

Hornos Multifunción con PlusSteam

Con un Plus de Vapor

#unartapara

14 de febrero
«Tarta de frutos rojos»



Ingredientes para 8 -10 personas

- . 4 huevos
- . 125 g de azúcar fina
- . 100 g de harina normal
- . 135 ml de aceite de girasol
- . 10 g de levadura en polvo
- . ½ cucharadita de extracto de vainilla
- . 500 ml de natillas de vainilla espesas o nata de alto contenido en materia grasa, ligeramente montada
- . 1 kg de frutos rojos y fruta de temporada cortada, si fuera necesario
- . 300 g de mermelada de albaricoque
- . ½ cucharadita de agua
- . **Presentación:** sívalo con nata fresca




Cocción

- . 35 min
- . 160° C
- . Turbo Plus + «PlusSteam»
- . Bandeja del horno 2

Elaboración

Unte generosamente con mantequilla un molde de flan de 28 cm cuya base tenga una hendidura en el centro (o un molde desmontable).

Ponga los huevos, el azúcar, la harina, la levadura en polvo y el extracto de vainilla en un cuenco grande y bata bien todos los ingredientes con una batidora eléctrica hasta obtener una masa sin grumos.

Vierta la masa uniformemente en el molde y hornéela en el nivel 2 de la bandeja usando la función «Turbo Plus»   con el botón «PlusSteam»  activado, durante 35 minutos o hasta que pinche la masa con un cuchillo y este salga limpio.

Saque el molde del horno y deje que se enfríe durante 5 minutos; después, dé la vuelta al molde con cuidado sobre una rejilla para que se enfríe por completo la base de la tarta.

Una vez que se haya enfriado la base de la tarta, extienda por encima las natillas o la nata montada y coloque encima la fruta de manera uniforme.

Ponga la mermelada de albaricoque en una cazuela pequeña con ½ cucharada de agua, llévela a ebullición y después vierta la mezcla en un cuenco pequeño pasándola por el colador.

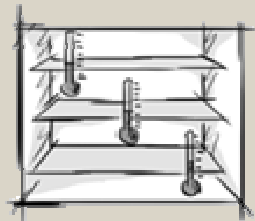
Con un pincel de cocina, pinte con cuidado la superficie de la fruta de la tarta de manera uniforme con la mermelada caliente pasada por el colador.

Deje la tarta en el frigorífico hasta que se vaya a servir.

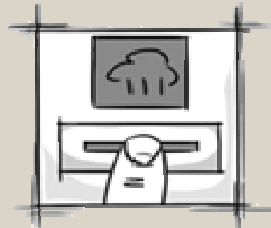
Utilización de la función vapor «PlusSteam»



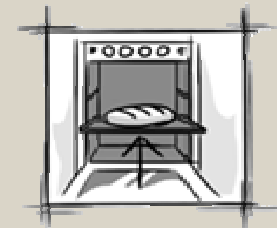
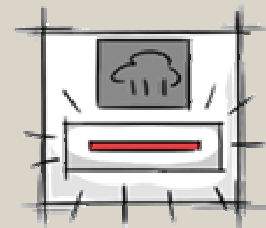
Verter agua en la cavidad



Seleccionar temperatura



Activar función Turbo Plus y pulsar el botón PlusSteam



Introducir la masa fresca a hornear