

Tarte de kiwi (torta de kiwi)
De PetitChef_PTPetitChef_PT

Tarte de Kiwi, uma tarte doce que merece destaque nas sobremesas de frutas. Com seu sabor exótico, doce e ácido, o kiwi é rico em vitamina C e potássio.

Por isso é uma excelente opção de sobremesa, ainda mais associada a massa sablée, por ser crocante e o creme pasteleiro, por sua cremosidade.:-)

Descubra essa receita fácil a realizar.





Tipo de receita: Sobremesa
Número de doses: 10 porções
Preparação: 40 min
Cozedura: 20 min
Pronto em: 1 hora
Dificuldade: Muito Fácil
Calorias: 278 Kcal (1 porção)
ProPoints: 7 (1 porção)
SmartPoints: 11 (1 porção)

Ingredientes

- 1 massa sablée
- Creme de pasteleiro :
 - 500 ml leite
 - 4 gemas
 - 125 gr de açúcar
 - 40 gr de maizena (amido de milho)
 - 1 fava de baunilha
 - 8 kiwis (tamanho médio)

Materiais

- Forma redonda com 28 cm de diâmetro

Preparação



Passo 1 - Tarte de Kiwi (Torta de Kiwi)

Cubra a forma (já untada) com a massa sablée e faça furos com a ajuda de um garfo.
Deixe descansar na geladeira por 30 minutos.



Passo 2 - Tarte de Kiwi (Torta de Kiwi)

O creme pasteleiro :

Coloque o leite para ferver com sementes da fava de baunilha (abra a fava e raspe).

Reserve

Enquanto isso, numa tigela coloque as gemas e adicione o açúcar.

Misture com o fouet (varinha mágica) até a mistura clarear.

Junte a maizena e misture novamente.



Passo 3 - Tarte de Kiwi (Torta de Kiwi)

Quando o leite ferver, adicione-o aos poucos à mistura de ovos-açúcar-maizena.

Em seguida, coloque tudo na panela no fogo/lume médio.



Passo 4 - Tarte de Kiwi (Torta de Kiwi)

Mexa constantemente com uma colher de pau até a mistura atingir a consistência desejada.

Esta etapa leva cerca de 10 minutos.

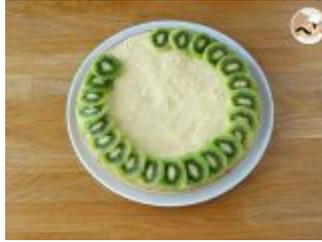
Em seguida, deixe esfriar e cubra com filme plástico (para evitar o ressecamento do creme).

Leve a massa sablée ao forno por 20 minutos a 180°C.



Passo 5 - Tarte de Kiwi (Torta de Kiwi)

Assim que a massa e o creme estiverem esfriados, despeje o creme sobre a massa de maneira uniforme.



Passo 6 - Tarte de Kiwi (Torta de Kiwi)

Retire a pele dos Kiwis e corte em rodela finas.
Distribua-os sobre o creme de pasteleiro.



Passo 7 - Tarte de Kiwi (Torta de Kiwi)

E pronto!

Esta tarte está pronta para ser devorada.

Attributes:

Conservar na frigorífico/geladeira

Observações:

Os kiwis :

Procure kiwis não muito maduros.

Fica mais fácil de cortá-los.

Não queime seu creme:

Dê preferência ao fouet (varinha mágica) ao invés da colher de pau.

Conservação :

se você preparou o creme e não vai utilizado em seguida, cubra-o com plástico filme (que deverá estar em contato com o creme).

Isso evita que o creme fique seco.

Qual massa escolher?: a massa sablée é a ideal, mas você pode fazer com a massa aerada ou massa folhada.

Comunicar um erro na receita

<https://pt.petitchef.com/receitas/sobremesa/tarte-de-kiwi-torta-de-kiwi-fid-1570269>



São Paulo, SP, 31 Marco de 2018

Mkmouse