

Tarta de cereza con masa quebrada dulce hecha con aceite de oliva

Ingredientes

Relleno

1kg de cerezas, deshuesadas
50 de azúcar (según gusto)
1 limón: zumo y ralladura
2 cucharadas de maizena

Masa

[ver la receta de masa quebrada dulce hecha con aceite de oliva]

Utensilios

Relleno

una pota grande
una cuchara de madera
un cuchillo afilado
una tabla de cortar
un exprimidor
un rallador
un bol pequeño
una cuchara

un molde [con la base desmontable si puede ser]
un rodillo
unas hojas de papel de horno
unas tijeras o un cuchillo afilado
una bandeja de horno

Paso 1: preparar el relleno

- 1 Poner las cerezas deshuesadas, el azúcar, el zumo de limón y la ralladura de limón en una pota.
 - 2 Tapar y calentar lentamente hasta que el zumo empiece a salir de las cerezas.
 - 3 Destapar y cocer a fuego lento hasta que el volumen de las cerezas se reduzca a la mitad, removiendo de vez en cuando.
 - 4 Poner unas 6 cucharadas del líquido de las cerezas en un bol pequeño. Dejar que se enfríe un poco y luego añadir la maizena y remover hasta conseguir que no haya grumos.
 - 5 Añadir a la pota con las cerezas, remover bien y cocer hasta que se espese.
- Nota: puede que tengas que añadir un poco más de Maizena para conseguir el espesor deseado: depende de cuánto líquido suelten la cerezas.
- 6 Sacar del fuego y dejar enfriar.
 - 7 Poner el relleno frío en la nevera para que se enfríe del todo.

Paso 2: preparar el molde

- 1 Dividir la masa en dos partes, una más grande con la que se forrará el molde y la otra más pequeña con la que se decorará la parte de arriba de la tarta.
- 2 Extender una hoja de papel de horno en la mesa. Poner la bola de masa más grande encima del papel y tapar con otra hoja de papel de horno para hacer un “sándwich”. Aplastar la masa un poquito con la mano para que sea más fácil de extender.
- 3 Usar el rodillo para extender la masa hasta que esté algo más grande que el molde que vas a usar. Debe tener unos 3mm de grosor.
- 4 Sacar la hoja de papel de horno que está encima de la masa, y usar la hoja de papel de horno de abajo para trasladar la masa al molde, dándole la vuelta y centrándolo bien.
- 5 Sacar la hoja de papel de cocina que quedó arriba tras darle la vuelta a la masa.
- 6 Usar los dedos y nudillos para forrar el molde, procurando no estirar la masa y dejando que la masa sobresalga unos milímetros encima del borde del molde.
Si haces un agujero en la masa, ¡no pasa nada!, puedes hacer un parche con un poquito de masa que te sobra.
- 7 Igualar la masa que sobresale del molde cortándola con un cuchillo o con unas tijeras. Doblar este borde para hacer un collar de masa algo más gruesa del resto a ras del borde del molde.
- 8 Meter la masa en la nevera unos 30 minutos para que se enfríe y se relaje. De esta manera es menos probable que se encoja en el horno.
- 9 Ahora es el momento de precalentar el horno, ver paso 3, ya que el horno tiene que estar bien caliente.

Paso 3: elaborar la tarta

- 1 Precalentar el horno a 200°C / 190°C con ventilador.
- 2 Meter una bandeja de horno dentro del horno para que se caliente.
- 3 Extender la bola de masa pequeña.
- 4 Cortarla en tiras suficientemente largas para poder entrelazarlas encima de la tarta. Alternativamente se puede usar un molde pequeño para hacer una serie de círculos, flores, corazones, etc. que se posarán encima del relleno.
- 5 Sacar el molde forrado con la masa y el relleno de la nevera.
- 6 Rellenar la tarta.
- 7 Decorar la parte de arriba al gusto, siempre dejando huecos para que pueda escapar el vapor.
- 8 Espolvorear la decoración con un poquito de azúcar.
- 9 Hornear unos 25 minutos hasta que la masa esté dorada.
- 10 Dejar enfriar un poco antes de comer.

Nota

Se puede servir con helado de vainilla, nata o yogur. ¡También esta muy rica tal cual!

Tarta de cereza

dospasos 2020