

Tarte à la crème de fraises à la Ginder



Pour un diamètre au sol de 24cm

Ingrédients :

env. 500 g de fraises, ajouter d'autres fraises pour la décoration

100 de sucre

12 feuilles de gélatine

1 gobelet de crème fraîche, 200ml

2 cuillères à soupe de crème fraîche ou de fromage blanc

1 fond de tarte

Décoration au choix

Ces quantités sont toutes des quantités "approximatives".

Préparation

Recouvrir l'intérieur du saladier de film alimentaire, le tapisser également de tranches de fraises et le mettre au réfrigérateur.

Réduire les fraises en purée et les chauffer, ajouter le sucre ainsi que la gélatine dissoute et pressée et continuer à chauffer en remuant, mais ne pas faire bouillir !!! Goûter si le sucre convient.

Laisser refroidir cette masse au bain-marie en remuant.

Fouetter la crème et l'incorporer petit à petit à la masse de fraises, puis la verser (délicatement) dans le moule.

Laisser prendre au réfrigérateur pendant la nuit.

Le lendemain, placez le fond de tarte sur le plat et renversez le tout, puis retirez délicatement le film plastique.

Vous pouvez maintenant décorer le tout avec une décoration de votre choix.

D'autres types de fruits peuvent être utilisés pour ce type de tarte.

Je ne peux pas dire dans quelle mesure cette tarte est adaptée au transport, d'autant plus que cela dépend aussi du revêtement de la route et que j'ai fait de moins bonnes expériences dans ce domaine.