

LA RECETA

Kremówka Papieska

CULTURA

08_06_2021



Ingredientes

Para el hojaldre:

250 g de harina

3 cucharadas de agua fría

200 g de margarina

3 yemas de huevo

Para la crema:

600 ml de leche (3 vasos)

150 g de azúcar

Media vaina de vainilla

3 yemas de huevo

1 cucharada de harina

200 ml de nata fresca

azúcar glas para terminar

Preparar el hojaldre tamizando la harina y mezclándola con la margarina, formando una masa sin grumos y amasándola bien. Añadir las yemas de huevo y el agua y formar una masa sólida. Guardar en la nevera durante unas 3 horas. Transcurrido este tiempo, dividir la masa en dos mitades y extenderla en dos láminas de igual forma y tamaño (unos 4-5 mm) y cocer en horno caliente a 180° hasta que las dos láminas tengan un color dorado (unos 15 min.).

Mientras tanto, preparar la crema: hervir 2 vasos de leche en un cazo junto con el azúcar y la pulpa de vainilla.

Con unas varillas batir las tres yemas de huevo y añadir la leche fría y la cucharada de harina procurando que no se formen grumos. Verter la mezcla en la leche hirviendo y cocinar hasta que la crema espese mucho.

Cuando la crema se haya enfriado, añadir la nata montada y mezclar para crear una crema suave.

Por último componer la tarta: poner la primera capa de hojaldre en un plato, verter la crema encima y cubrir con la segunda capa de hojaldre.

Espolvorear con abundante azúcar glas y dejar reposar el pastel en la nevera durante un par de horas.

En el momento de servir, cortar el pastel en trozos cuadrados.