Tarta de albaricoques y cranberries

Fácil | 45 minutos | 12 porciones

Ingredientes

Para la masa quebrada:

250 g	harina
85 g	azúcar
170 g	mantequilla
3 cucharadas	soperas de agua fría
	Grasa para los moldes (de unos 9-10 cm de diámetro)

Para el relleno:

1 sobre	de puding de vainilla en polvo
400 ml	leche
40 g	azúcar
100 ml	nata para montar
100 g	cranberries (arándanos rojos) secos
1 lata	de albaricoques (425 ml)
80 g	mermelada de albaricoque
20 g	nueces de California

Preparación

Mezclar la harina con el azúcar. Agregar la mantequilla a trocitos y verter el agua por encima. Amasar hasta conseguir una masa lisa. Estirar la masa sobre una superficie enharinada y luego disponerla en los moldes engrasados (o bien en un solo molde grande, de 26 cm de diámetro). Pinchar varias veces la masa con un tenedor. Colocarla en la nevera durante una hora. Precalentar el horno a 200°C (Gas: nivel 3-4, Convección: 180°C) y hornear durante unos 12-15 minutos. Dejar enfriar.

Desleír el pudding en polvo en 100 ml de leche. Hervir el resto de la leche con el azúcar. Agregar la mezcla de puding y hervir. Dejar enfriar. Montar la nata. Batir bien el puding y agregar la nata montada. Añadir unos 2/3 de los cranberries. Untar los fondos de los moldes con la crema de vainilla.

Dejar escurrir los albaricoques y colocarlos encima de la crema con la parte arqueada hacia abajo. Agregar el resto de cranberries a la mermelada y verter la mezcla por encima de los albaricoques. Picar las nueces y espolvorear por encima.

Valores nutricionales por ración:

Energía: 324 Kcal. / 1355 kJ
Proteínas: 3,9 g
Grasas: 16,7 g
Hidratos de carbono: 39 g