



Tarta Clásica de Cerezas

Receta original de "Die Photo Köchin":

<http://diephotokochin.wordpress.com/2013/06/30/tarta-clasica-de-cerezas/>

Ingredientes Masa:

400gr harina

1 sobre de Levadura Royal

1 cucharadita de azúcar avainillado

150 gr mantequilla sin sal a temperatura ambiente cortada en dados

100gr azúcar

2 huevos batidos a mano (Reservar un poco para pintar la masa)

Ingredientes Relleno:

400-500gr de cerezas deshuesadas y cortadas por la mitad (en 4 si son muy grandes)

4 cucharadas de azúcar

1 cucharada de maicena

2 cucharaditas de azúcar avainillado

Unos cubitos de mantequilla sin sal.

Elaboración:

Dejamos en reposo las cerezas cortadas con la 4 cucharadas de azúcar y la de maicena.

Mientras tanto, unimos la harina con la levadura y unimos la mantequilla con las manos. Cuando esté unido le añadimos los huevos batidos con el azúcar y el azúcar avainillado hasta formar una bola con la masa. La envolvemos en papel film y la metemos en la nevera. Dejamos enfriar una media hora como mínimo.

Al cabo de ese tiempo, ya podemos ir encendiendo el horno (sólo por abajo) a unos 180° y separamos la bola en dos; una bola grande y otra más pequeña que será para hacer las tiras que se cruzan sobre la tarta. Extendemos la masa de la bola grande y con ella forramos el molde que vamos a usar. Vertemos dentro las cerezas que teníamos reposando, con el jugo que han soltado y espolvoreamos por encima las dos cucharaditas de azúcar avainillado y colocamos repartidos por encima los cubitos de mantequilla.

Finalmente, extendemos la bola de masa pequeña para cortar las tiras que iremos cruzando por encima del relleno de cerezas y pintamos la masa que se ve con el huevo batido que habíamos reservado.

Metemos al horno hasta que la masa esté dorada (unos 20 ó 25 minutos más o menos) y no abrimos el horno antes de pasados 15 minutos para mirar...! Recordemos que lleva levadura y la masa no subirá si abrimos el horno antes de pasados 15 ó 20 minutos...

