Tarta Milhojas de Hojaldre, Crema y Merengue

Cantidad: 1 tarta = 12 pasteles = 6 raciones



Ingredientes

- 1 paquete de masa de hojaldre cuadrada (260 g aprox)
- 1 huevo batido
- 1 cucharada de azúcar para espolvorear el hojaldre

Para hacer la crema pastelera:

- 350 g de leche
- 2 yemas de huevo
- 40 g de harina fina de maiz «Maizena»
- 80 g de azúcar
- 40 g de mantequilla
- Unas gotas de esencia de vainilla

Tarta Milhojas de Hojaldre, Crema y Merengue

Para hacer el merengue:

- 3 claras de huevo
- 150 g de azúcar
- 30 ml de agua

Sobre esta receta

Descubre cómo hacer una exquisita tarta milhojas de hojaldre con crema y merengue. Una opción perfecta para disfrutar de un postre casero. Es una tarta que podemos dividir en pastelitos, muy fácil de preparar, y que haremos con hojaldre, crema pastelera y merengue italiano o nata montada.

Preparación

Comenzamos nuestra tarta milhojas poniendo a precalentar el horno a 180ºC = 350º F. A continuación estiramos la masa y la dividimos en dos por la parte más larga. Podemos utilizar el propio cartón que trae el hojaldre para utilizarlo de regla. Una vez cortado el hojaldre, espolvoreamos azúcar por las dos caras del hojaldre y aplastamos con un rodillo, lo colocamos sobre una fuente de hornear, lo pinchamos por toda la superficie con ayuda de un tenedor y lo pintamos con huevo batido. De este modo el hojaldre subirá poco, que es lo que queremos. Cuando el horno esté caliente horneamos a 200º C con calor arriba y abajo sin ventilador, durante unos 15 minutos, hasta que esté dorado.

Preparamos la crema pastelera:

Ponemos a calentar la mitad de la leche con la mitad del azúcar a fuego medio. Mientras mezclamos el resto del azúcar con la maizena. Batimos ligeramente las yemas en un bol, le añadimos la mezcla de azúcar y maizena y el resto de la leche y mezclamos hasta que se integren. Aromatizamos con unas gotas de vainilla y vertemos poco a poco en forma de hilo y sin parar de batir la leche que habíamos calentado. Devolvemos la mezcla al recipiente donde calentamos la leche y seguimos cocinando a fuego medio removiendo hasta que espese nuestra mezcla. En el momento que notemos que comienza a espesar retiramos del fuego, sin parar de remover. Vertemos sobre un bol en el que hemos puesto la mantequilla y removemos hasta obtener una crema espesa y ligera a la vez. Tapamos con film plástico pegándolo a la crema y reservamos hasta el momento de su utilización. En este punto debería estar ya el hojaldre en su punto. Lo retiramos y dejamos que se enfríe.

Mientras preparamos el merengue:

Para ello ponemos al fuego unos 30 ml de agua con 150 g de azúcar y dejamos que se cocine un par de minutos a fuego fuerte. Mientras tanto batimos las tres claras a tope de velocidad hasta que empiece a hacer dibujo. No debemos olvidarnos del jarabe de azúcar. A los 2 minutos apagamos el fuego, retiramos y reservamos. Cuando las claras lleve batiendo unos 4 minutos añadimos el jarabe de azúcar poco a poco en forma de hilo, sin parar de batir. Seguiremos batiendo hasta que se marque bien el dibujo del merengue y al levantarlo genere picos.

Tarta Milhojas de Hojaldre, Crema y Merengue

Por último vamos a montar la tarta milhojas:

Metemos en una manga pastelera el merengue con una boquilla redonda grande y metemos en otra manga la crema pastelera. Podemos prescindir de las boquillas si cortamos sólo la punta de forma que quede un agujero de 1 cm de ancho. Colocamos sobre la fuente una de las planchas de hojaldre, con la parte «fea» hacia arriba y repartimos una capa de crema pastelera. Comenzamos haciendo primero el borde y luego rellenamos. A continuación repartimos otra capa encima con el mismo sistema, esta vez con el merengue. Tapamos con la otra plancha de hojaldre, esta vez con la parte más lisa hacia arriba. Por último extendemos la última capa según el acabado que hayamos elegido. Podemos extender una fina capa de merengue y otra con el merengue haciendo dibujos, o extender una fina capa de merengue y espolvorear hilos de chocolate por encima o también cubrir con yema tostada. Si optamos por la opción de todo merengue podemos darle color y firmeza con un soplete de cocina.

Más trucos...

- Otra decoración para esta tarta milhojas muy fácil de hacer, es preparar una pasta con azúcar glass y un poquito de agua. Untamos la última capa con esta pasta. Haciendo una pasta nos permite añadir algo de colorante, para dale un toque distinto, para hacer juego con la crema o incluso hacer algún tipo de dibujo o escribir un mensaje.
- Para el acabado podemos extender una fina capa de merengue y otra con el merengue haciendo dibujos o picos Podemos darle color y firmeza con un soplete de cocina. Otro sería extender una fina capa de merengue y espolvorear hilos de chocolate por encima. Otra opción es cubrir la superficie con yema tostada.
- Podemos dejar la crema pastelera hecha de antes, guardándola tapada en el frigorífico. En el momento de su utilización la dejamos templar y le daremos una vuelta de varillas para dejarla más manejable.
- Al preparar el merengue italiano, debemos prestar atención a la hora de hacer el almíbar de azúcar. Debe ser un almíbar fluido, ligeramente espeso, por lo que con 2 minutos a fuego fuerte serán suficientes. Se espesará un poco más al enfriar. Si tenemos dudas lo hacemos con un poco más de agua. En cuanto pase ese tiempo de cocción apagamos el fuego para que no espese demasiado. Se templará un poco mientras batimos las claras.
- En lugar de merengue podemos utilizar nata montada (crema de leche) y entonces se llama Tarta o Postre Napoleón.