

PAY DE FRESAS CON CREMA

Ingredientes para la costra:

- 2 ½ tazas de galletas molida (hawaiana, marías, etc)
- 1 barra de mantequilla de 90 gms

Ingredientes para el relleno:

- 900 gms de fresas
- 1 taza de agua
- 1 taza de azúcar (200 gms)
- 3 Cucharadas de Maicena
- 1 Cucharada de gelatina de fresa (Jell-o)
- Para la crema:
- ½ litro de crema para batir
- ¾ de taza de azúcar glass
- ½ c de vainilla

Preparación:

1. Las galletas se muelen y se revuelven con la barra de mantequilla derretida. Se forra un molde para pay con la mezcla. Se mete al horno a 350°F ó 175°C durante 5 minutos. Se saca del horno y se deja enfriar. Este paso de hornear es opcional aunque queda mejor pues la galleta queda tostada y de mejor sabor.
2. Las fresas se desinfectan y se cortan en rebanadas. Se apartan para usarse mas tarde.
3. Se mezcla el agua, el azúcar y la maicena y se revuelve a que todo se integre bien. Se pone a calentar hasta que hierva, moviendo constantemente. Al hervir se saca de la lumbre, se le agrega la gelatina y se revuelve bien. Se deja enfriar hasta que quede a temperatura ambiente.

4. Se mezclan fresas y el gel y se vacía sobre el molde de pay. Se mete al refrigerador.
5. La crema bien fría se bate a velocidad alta. Cuando empieza a esponjar se le agrega el azúcar pulverizada y la vainilla. Se sigue batiendo hasta que la crema esté firme y haga picos. Se vacía sobre las fresas y se mete al refrigerador. Se sirve bien frío.

