Tarta de Yogurt Horneada

(inspirado en la receta *Baked Yogurt Tart* del libro *Baking with Julia* de Dorie Greenspan, páginas 378 - 379)
(rinde 1 tarta de 9 pulgadas)

Ingredientes

½ receta de masa para *pie*
3 huevos
¾ taza de azúcar
2 tazas de yogurt natural bajo en grasas
2 cucharadas de vainilla
¾ taza de harina
1 ½ tazas de bayas (*blueberries*, frambuesas, zarzamoras)
⅓ taza de almendras fileteadas o picadas
Azúcar en polvo

Preparación

Estirar la masa para *pie* y forrar con ella un molde para *pie* o molde desarmable de 9 pulgadas de diámetro y refrigerar por 30 minutos.
Precalentar el horno a 400°F/200°C.
Forrar el molde con papel manteca o aluminio, colocar unas pesas y hornear por 25 minutos, hasta que la masa esté ligeramente dorada. Sacar del horno, retirar el papel y dejar enfriar.
Bajar la temperatura del horno a 325°F/160°C.
En el tazón de la batidora, con el aditamento de paleta, batir los huevos con el azúcar hasta que la mezcla haya cambiado de color y esté espumosa, más o menos unos 3 minutos.
Agregar el yogurt y la vainilla y batir un poco más, solo hasta que todo se haya integrado.
Retirar de la batidora, agregar poco a poco la harina cernida y con mezclar con una espátula.
Verter el relleno dentro del molde, agregar las bayas y colocar las almendras por todo el borde.
Hornear por 55 minutos, hasta que el centro quede cocido y haya tomado un ligero color amarillo.
Retirar del horno, dejar enfriar totalmente y refrigerar.
Espolvorear con azúcar en polvo al momento de servir.