

Tarta z owocami

Przepis dodany przez użytkownika ds



Idealne ciasto na lato. To co znajdzie się na tarcie zależy od tego jakie owoce są aktualnie dostępne i jakie lubicie.

Puszysty krem z mascarpone i śmietanki podkreśla smak owoców.

Czas przygotowania: 45 minut
Ilość porcji: więcej niż 6
Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- Mąka - 2 szkl.
- Cukier puder - 0,5 szkl.
- Jajka całe 2+ 1 żółtko - 3 szt.
- Proszek do pieczenia - 0,5 łyżeczka(i)
- Śmietana kwaśna - 1 łyżka(i)
- Masło (zimne) - 750 g

Przydatne akcesoria:

Forma do tarty, mikser, miski

Etapy przyrządzania:

1. Z podanych składników zagniatamy ciasto. Rozwałkować na grubość mniejszą niż 1 cm. Na wałku przenieść na formę i wyłożyć (wgnieść) dno i boki. Wstawić do piekarnika rozgrzanego do 180 stopni i piec ok. 20 min. Wyjąć z piekarnika kiedy ciasto nabierze złotego koloru.
2. KREM:
 - * Śmietanka kremówka 30% lub 36%- 250 ml
 - * Serek mascarpone- 250g
 - * Cukier puder- 1/2 szkl.

Mocno schłodzoną śmietankę ubijamy, pod koniec dodajemy cukier puder. Kiedy śmietana będzie sztywna czas na serek. Mieszymy ze śmietaną mikserem na najniższych obrotach do momentu połączenia.

3.



Krem układamy na ostudzone ciasto. Na wierzch dajemy owoce wg uznania:)
Na zdjęciu: nektarynki i borówki

Uwagi:

Jeśli macie obawy, że krem nie będzie na tyle sztywny opcjonalnie można dodać łyżeczkę śmietan-fixu lub rozpuszczoną w wodzie łyżeczkę żelatyny.