

Tarta z kremem mascarpone i owocami (truskawki i poziomki)



MANCIA W KUCHNI



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

ciasto na tartę

mąka pszenna	375 g
masło	225 g
cukier	1,5 łyżeczki
jajka	2 szt

krem

serek mascarpone	250 g
mleko skondensowane słodzone	250 g
jajka	2 szt

Ponadto

truskawki	
poziomki	
galaretka truskawkowa	1 op

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Mąkę razem z cukrem przesiewamy, dodajemy pokrojone w kostkę masło i wybite dwa jajka. Ciasto wyrabiamy za pomocą miksera z odpowiednią końcówką lub dłoni. Jednolite, wyrobione ciasto formujemy w kulę i chowamy do lodówki na pół godziny. Po tym czasie 2/3 ciasta rozwałkowujemy na cienki placek, nawijamy na wałek i przekładamy na formę do tarty (średnica 28cm).
2. Ciasto dociskamy do brzegów foremki, nakłuwamy widelcem, przykrywamy folią aluminiową i zasypujemy grochem. Pieczemy 15 minut w 190°C, a następnie już bez folii dopiekamy ok 10 minut.
3. Serek mascarpone i mleko skondensowane ubijamy, wbijamy dwa jajka i dokładnie mieszamy. Masę wlewamy na upieczony spód do tarty i zapiekamy ok 15 - 20 minut w 170°C. Krem z wierzchu zbrązowieje i stanie się zwarty.
4. Na jeszcze gorący krem wykładamy owoce i lekko je dociskamy. Przystudzoną tartę wkładamy do lodówki i dokładnie chłodzimy.
5. Galaretkę rozpuszczamy w szklance wody. Tężejącą wlewamy na owoce. Ciasto jest najlepsze na drugi dzień po przygotowaniu.

SMACZNEGO :-)