

Doradca Smaku XV: Ciasto kruche z truskawkami, odc. 40



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Ciasto:

mąka pszenna	300 gramów
cukier puder	1/2 szklanki
Cukier ze skórką cytryny do ciast i deserów Prymat	2 łyżeczki
jajko	1 sztuka
żółtko surowe	1 sztuka
masło	200 gramów

Masa serowa:

żółtko surowe	3 sztuki
Cukier z wanilią do ciast i deserów Prymat	2 łyżeczki
cukier puder	1/2 szklanki
twaróg półtłusty	500 gramów

Truskawki:

truskawki	1 kilogram
mąka ziemniaczna	2 łyżki
cukier puder	2 łyżki
Żurawina klasyczna Smak	1 słoik

Karmelizowana pomarańcza:

pomarańcza	1 sztuka
------------	----------

miód wielokwiatowy

2 łyżki

białe wino wytrawne

1/2 szklanki

rozmaryn świeży

1 gałązka

Do dekoracji:

mięta liście

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ciasto:

1. Do głębokiej miski przesiewamy mąkę, cukier puder i dodajemy cukier ze skórką cytryny. Mieszamy suche składniki łyżką. Wbijamy żółtko oraz jajko. Masło (w temperaturze pokojowej) kroimy nożem na mniejsze kawałki, a następnie dodajemy do miski. Miksujemy całość do połączenia składników.
2. Na posypanej odrobiną mąki stolnicy szybkimi ruchami dłoni zagniatamy ciasto. Formujemy kulę i nożem przekrawamy ją na pół.
3. Połowę ciasta zawijamy w folię i wkładamy do lodówki do schłodzenia. Z tej części pod koniec zrobimy kruszonkę.
4. Stolnicę ponownie posypujemy mąką i rozwałkowujemy na niej pozostałą część ciasta.
5. Tak przygotowanym ciastem wykładamy formę do tarty. Mocno naciskamy na brzegach, aby odciąć wystające za formę fragmenty ciasta.
6. Ciasto pieczemy 15 do 20 minut w nagrzanym do 180 stopni Celsjusza piekarniku. W tym czasie przygotowujemy masę i nadzienie. Po upieczeniu nie wyłączmy piekarnika.
7. Do dużej miski wbijamy żółtka, dosypujemy cukier z wanilią oraz przesiany cukier puder. Dodajemy twaróg i rozgniatamy delikatnie widelcem. Składniki blendujemy na gładką, jednolitą masę.
8. Truskawki bez szypułek kroimy na ćwiartki. Posypujemy mąką ziemniaczaną. Dodajemy cukier puder i żurawinę. Mieszamy łyżką wszystkie składniki.
9. Na upieczony kruchy spód równomiernie wykładamy truskawki z żurawiną, a następnie masę serową. Na górę na największych oczkach tarki trzemy kruszonkę z pozostawionej wcześniej w lodówce część ciasta.
10. Ciasto ponownie wkładamy do piekarnika. Pieczemy w 180 stopniach Celsjusza przez kolejne 45 minut. W tym czasie możemy przygotować karmelizowaną pomarańczę.
11. Połowę pomarańczy obieramy ze skóry i filetujemy, usuwając białe błonki, a z drugiej połowy wyciskamy sok.
12. Na rozgrzaną patelnię wylewamy miód, białe wino i sok wyciśnięty z pomarańczy. Wrzucamy igiełki rozmarynu, a następnie mieszamy i zagotowujemy całość.
13. Na patelnię wrzucamy pomarańczę i pozostawiamy na 2 minuty na małym ogniu.

Sposób podania:

Udekorowane listkiem mięty ciasto podajemy z karmelizowaną pomarańczą.