

Tarta brulee z marakują Tomasza Dekera



FAJNE PRZEPISY KUCHNI ŚWIATA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Ciasto kruche

mąka pszenna	130 g
sól	1 szczypta
masło	80 g
cukier	20 g

Miąższ z marakui

żółtka	6 szt.
cukier	80 g
śmietana kremówka	500 ml
puree z marakui	100 g
marakuja	4 szt.
cukier puder	4 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Tomasz Deker poleca:

Ciasto kruche zagnieść w malakserze. Po schłodzeniu przełożyć do formy i piec w temp. 190°C aż do uzyskania złocistego koloru.

Delikatnie podbić żółtka z cukrem. Następnie dodać podgrzaną śmietanę z puree z marakui i całość powoli podgrzewać do momentu, aż krem zacznie gęstnieć. Wówczas dodać miąższ z marakui.

Wymieszać i przelać do tart. Zapiekać w temp. 170°C przez ok. 15 min. Po wyjęciu z pieca i przechłodzeniu tartę posypać cukrem pudrem. Całość karmelizować za pomocą palnika gazowego.