

Tarta z rabarbarem i truskawkami z bezową pianką



KUCHNIA MARTY



CZAS
PRZYGOTOWANIA
45 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Składniki na ciasto

mąka tortowa	240 g
masło	165 g
sól	1/2 łyżeczki
cukier	2 łyżeczki
woda zimna	6-7 łyżek

Składniki na nadzienie

rabarbar	400 g
truskawki świeże	300 g
cukier	80-100 g
skórka z cytryny	1/2 szt

Dodatkowo

tłuszcz do formy	
mąka tortowa	1/2 szklanki

Składniki na bezową piankę

białko	3 szt
cukier	175 g
biały ocet winny	1/2 łyżeczki
mąka ziemniaczana	1/2 łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

KROK 1

Przygotowanie ciasta:

Aby ciasto było idealnie kruche polecam na 10-15 minut schować do zamrażalki mąkę wymieszaną z cukrem i solą i pokrojone w małą kostkę masło. Po tym czasie do mąki dodajemy masło i wyrabiamy ciasto. Na koniec wlewamy stopniowo bardzo zimną wodę i ponownie zagniatamy ciasto. Może się okazać, że nie będziemy potrzebowali całej wody. Jeśli ciasto będzie już elastyczne możemy przestać dodawać wodę. Ciasto przekładamy na posypany mąką blat i zagniatamy przez kilka minut. Następnie formujemy kulę i owijamy w folię spożywczą. Ciasto chowamy do lodówki na minimum 30 minut.

Schłodzone ciasto rozwałkowujemy i przekładamy do nasmarowanej tłuszczem formy do tarty o średnicy 20-25 cm. Piekarnik nagrzewamy do temperatury 190 stopni. Na ciasto kładziemy papier do pieczenia lub folię aluminiową i wysypujemy groch lub orzechy. Podpiekamy ok. 20 minut. Po tym czasie zdejmujemy folię i dziurkujemy spód ciasta widelcem. Pieczemy jeszcze ok. 10-15 minut aż ciasto będzie złote. Podpieczony spód wyjmujemy z piekarnika.

KROK 2

Przygotowanie nadzienia:

Rabarbar i truskawki myjemy, kroimy na kawałki i zasypujemy cukrem. Dodajemy otartą skórkę z połowy cytryny i mieszamy. Owoce przesmażamy ok. 3-5 minut (ważne aby się nie rozpadły). Przekładamy na sito i odcedzamy z nadmiaru płynu.

KROK 3

Przygotowanie bezowej pianki:

W misce ubijamy białka z odrobiną soli na sztywną pianę. Stopniowo łyżka po łyżce dodajemy cukier cały czas ubijając. Piana powinna być bardzo sztywna i błyszcząca. Na koniec dodajemy mąkę, ocet i jeszcze chwilę ubijamy.

Na ciasto przekładamy ciepłe owoce – owoce muszą być ciepłe! Na owoce wykładamy pianę z białek. Tarte z rabarbarem i truskawkami z bezową pianką wstawiamy do nagrzanego do temperatury 190 stopni piekarnika na 20 minut.

Ja nie wyjmuję ciasta po upieczeniu z piekarnika, uchylam drzwiczki i pozostawiam je aż przestygnie.