

Tarta puchowa rodem z Węgier



BERNIKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Ciasto:

Pianka:

truskawki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

ciasto:

10 dag masła lub margaryny.

10 dag mąki.

10 dag mielonych orzechów włoskich.

szczypta proszku do pieczenia.

szczypta cynamonu.

odrobina zimnego mleka.

sól.

-Pianka:

2 kubki jogurtu naturalnego (lub owocowego) po 150ml.

3 jajka.

10 dag cukru.

250 ml smietanki kremówki.

galaretka owocowa (u mnie truskawkowa).

cytryna.

owoce do przybrania.

3 łyżki dowolnego dżemu (u mnie truskawkowy)

Składniki na ciasto powinny być zimne. Z maki, masła, orzechów, proszku, cynamonu, mleka, soli zagnieść ciasto, rozwałkować (u mnie się kleiło więc wkleiłam formę). Formę wcześniej natłuszczyć i wysypać bułką. Ciasto nakłuć widelcem i wstawić do zimnego piekarnika. Ustawić temp na 180st i piec 25-30 minut jak się przyrumieni wyjąć do przestudzenia. Posmarować dżemem. Można dać na to kawałki owoców drobno

pokrojone (ja dałam kawałki truskawek).

Zółtka utrzeć z cukrem na kogel mogel, jogurt wymieszać ze startą skórką cytryny oraz sokiem z cytryny, dodać utarte żółtka i wymieszać. Białka ubić z odrobiną soli. Ubij smietankę. Galaretkę rozpuścić w 1/2 porcji wody, Ostudzić, Gdy zacznie krzepnąć

wymieszać z kremem jogurtowym, bitą smietaną oraz pianą z białek. Piankę wylać na upieczony spód. Wstawić na noc do lodówki. Przed podaniem ozdobić owocami dowolnymi. Pianka jest bardzo delikatna, lekko kwaskowata, u mnie cała tarta była truskawkowa, ale

następnym razem zrobię może z

kiwi. Bardzo delikatna pianka w orzechowej tarcie.

Zdjęcia zrobił mąż (ja przed pracą nie zdążyłam a bałam się że jak wroce to już nie będzie czemu robić zdjęć) i nie wiem czemu uznał że najlepszym tłem do tej tarty jest akurat zarośnięty trawnik:) Męska logika:)

Aha torche dużo mi tej pianki wyszło w porównaniu na moją formę więc wystarczyło jeszcze nałożenie do 3 pucharków jako osobny deser.

