Letnia tarta

data aktualizacji: 2019.08.06 autor: Redakcja

Składniki:

- świeże owoce
- kilka listków mięty

Ciasto kruche:

- 200 g mąki pszennej
- 90 g masła, zimnego, pokrojonego w kostkę
- 30 g smalcu, zimnego, pokrojonego w kostkę
- 60 g cukru pudru
- szczypta soli
- 2-3 łyżki zimnej wody

Krem:

- 250 g serka mascarpone

- 300 ml śmietanki kremówki 30%
- 3 łyżki cukru pudru

Przygotowanie:

Mąkę przesiać, dodać masło, smalec i siekać do momentu, gdy ciasto przypominać będzie kruszonkę. Dodać sól, cukier, zimną wodę i szybko zagnieść. Uformować kulę, owinąć ją folią spożywczą i włożyć do lodówki na przynajmniej pół godziny.

Formę o średnicy 24 cm posmarować masłem i oprószyć kaszą manną. Zimne ciasto rozwałkować na grubość ok. 3 mm i wyłożyć nim formę. Włożyć do lodówki na kolejne pół godziny. Na schłodzonym cieście ułożyć papier do pieczenia i wysypać obciążenie (np. kulki ceramiczne, fasolę, ryż).

Włożyć do piekarnika rozgrzanego do 200°C i podpiekać przez 15 minut. Następnie usunąć papier z obciążeniem, obniżyć temperaturę do 180°C i piec jeszcze przez 10 minut, do zarumienienia się. Wyjąć z piekarnika i zostawić do ostudzenia.

Śmietanę kremówkę miksować z serkiem mascarpone, do uzyskania gęstego, gładkiego kremu. Dodać przesiany cukier puder i miksować chwilę. Tak przygotowany krem wyłożyć na kruchy spód i udekorować świeżymi owocami i miętą.

Źródło: https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/32867-letnia-tarta