

Tarta z mascarpone



Składniki

Opis wykonania

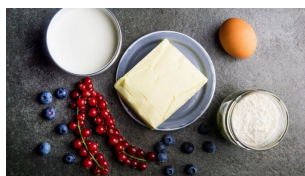
Ciasto kruche:

250 g mąki pszennej
125 g zimnego masła
1 żółtko
1 łyżka cukru pudru
3 łyżki zimnej wody

Masa:

250 g mascarpone
330 ml śmietanki 30%
4 łyżki cukru pudru
dodatkowo ulubione
owoce do dekoracji -
borówki, maliny,
porzeczka

Kremowa tarta na delikatnym, kruchym spodzie. Wypełniona masą z serka mascarpone i śmietany a do tego duża ilość ulubionych owoców. Idealna kiedy masz ochotę na kremowy a jednocześnie lekki deser.



Przygotuj ciasto – w dużej misce umieść przesianą mąkę połącz z solą i cukrem. Dodaj zimne masło pokrojone w drobną kostkę. Przy pomocy noża posiekaj wszystkie składniki, aż powstanie kruszonka. Dodaj żółtko. Stopniowo dodawaj wodę, szybko zagniatając, aż do uzyskania gładkiego, jednolitego ciasta. Z ciasta uformuj kulę, zawiń w folię spożywczą i włóż do lodówki na co najmniej godzinę.



Schłodzone ciasto rozwałkuj i dokładnie wylep dno formy do tarty o średnicy ok. 26 cm. Nakłuj tartę w kilku miejscach widelcem – dzięki temu zapobiegiesz wybrzuszaniu ciasta podczas pieczenia.



Ciasto włóż do nagrzanego do 200 stopni piekarnika i piecz przez około 20 minut, aż uzyska złoty kolor. Wyjmij z piekarnika i pozostaw do przestudzenia.



Śmietankę ubij na sztywno, a serek mascarpone zmiksuj z cukrem pudrem. Ubitą śmietanę dodawaj powoli do mascarpone, miksując na wolnych obrotach, aż do uzyskania jednolitej, gładkiej masy.



Masę rozsmaruj na kruchym cieście,