

Tarta sernikowa z malinami



Autor: **andalmatiner**
Przepisów: **114** Ocena: **390**

> 6 os. 60 min łatwe przystępne



Składniki:

- TARTA:
- 2 i ½ szklanki mąki tortowej
- ½ szklanki cukru pudru
- szczypta miękkiej soli morskiej
- starta skórka z 1 cytryny
- 225 g schłodzonego masła 82% pokrojonego w 1,5 centymetrową kostkę
- 1 żółtko rozbełtane z 4 łyżkami koniaku
- MASA SEROWA:
- 250 g twarogu tłustego
- 1 opakowanie cukru ze skórką pomarańczy Dr. Oetker
- 3 łyżki cukru pudru
- 3/4 opakowania budyniu śmietankowego
- 1 jajko
- 2 opakowania świeżych malin

Sposób przygotowania:

- 1 TARTA:
 1. Do pojemnika blendera włóż mąkę, cukier puder, sól oraz skórkę z cytryny.
 2. Dodaj masło i miksuj dopóki masa nie zacznie przypominać okruszków.
 3. Dodaj żółtko wymieszane z alkoholem.
 4. Miksuj całość, aż powstanie jednolita masa.
 5. Zawiń ciasto w folię spożywczą i wstaw na 30 minut do lodówki.
 6. Nagrzej piekarnik do 200°C.
 7. Rozwałkuj ciasto na kształt koła i wyłóż nim dno tortownicy z wyjmowanym dnem wysmarowanej masłem.
 8. Ponownie schłodź ciasto około 30 minut.

2 MASA SEROWA:

1. Twaróg włóż do pojemnika blendera i zmiksuj aż będzie gładki.
2. Dodaj pozostałe składniki (oprócz malin) i jeszcze raz zmiksuj do połączenia się składników.
3. Masę serową wyłóż na spód ponakłuwany widelcem.
4. Na wierzch wyłóż maliny.
5. Wstaw do piekarnika i piecz przez 25-30 minut.
6. Przed podaniem udekoruj cukrem pudrem i miętą.
7. Smacznego :-)

Twoje notatki do przepisu: