

Tarta z kremem mascarpone i truskawkami w syropie z sherry



Autor: **agf1**

Przepisów: **3** Ocena: **22**



5-6 os.



60 min



średnie



przystępne



agf1 | Smaker.pl

Składniki:

- mąka, 200 g
- masło, 100 g
- jajko, 1 sztuka
- cukier puder, 2 łyżki
- ekstrakt z wanilii, 1 łyżeczka
- serek mascarpone do kremu, 1/2 kg
- cukier do kremu, 5 łyżek
- ekstrakt z wanilii do kremu, 1 łyżeczka
- śmietanka kremowa 30% do kremu, 1/2 szklanki
- truskawki, 1/2 kg
- konfitura malinowa, 5 łyżek
- słodkie sherry, 5 łyżek

Sposób przygotowania:

- 1 Tarta- spód: przesiewamy mąkę, zimne (koniecznie) masło kroimy na kawałki i wraz z cukrem pudrem miksujemy aż powstaną okruszki. Dodajemy jajko i wanilię i jeszcze chwilę miksujemy. Tak przygotowane ciasto formujemy w kulkę, zawijamy w folię i odstawiamy do lodówki na pół godziny. Po tym czasie ciasto rozwałkowujemy na grubość około 3 mm. Następnie ciasto nawijamy na wałek i tak przenosimy na blachę do tarty (ja mam 24 cm). Układamy na dnie formy i wywijamy także brzegi, to, co będzie wystawać odniczamy. W spodzie tarty dokładnie robimy widelcem dziurki i znów odstawiamy do lodówki na pół godziny. Następnie przed wstawieniem do piekarnika rozgrzanego do 180 stopni tartę przykrywamy papierem do pieczenia i lekko czymś dociskamy (np. jakimiś orzechami). Pieczemy przez 15 minut, potem zdejmujemy papier, ale zostawiamy "obciążenie" i pieczemy tartę przez kolejne 8 - 10 minut, aż się lekko zrumieni. Zostawiamy do wystygnięcia w formie.
- 2 Krem mascarpone: Mocno schłodzony serek mascarpone mieszamy z cukrem i wanilią, a następnie dodajemy ubitą na sztywno śmietankę (musi być bardzo zimna). Krem przygotowujemy i wykładamy na tartę przed samym podaniem.
- 3 Truskawki w malinowym syropie z sherry: truskawki myjemy, odrywamy szypułki, kroimy na pół i wrzucamy do miski. Malinową konfiturę podgrzewamy, dodajemy sherry i po wystygnięciu dodajemy do truskawek.
- 4 Rozkładamy przed samym podaniem, można też podać dodatkowo w miseczce na stół by

każdy mógł sobie dołożyć. PYCHA!

Twoje notatki do przepisu: