

Tarta z kremem mascarpone



Autor: **maluszekk**
Przepisów: **40** Ocena: **1093**

 > 6 os.  60 min  łatwe  tanie

Składniki:

- NA SPÓD: 250 g mąki pszennej
- 150 g zimnego masła
- 4 łyżki cukru
- szczypta soli
- 3-4 łyżki zimnej wody
- KREM MASCARPONE: 500 g serka mascarpone
- 350 ml śmietanki kremówki
- 5 łyżek cukru pudru
- DODATKOWO: 500 g owoców (u mnie czereśnie)

Sposób przygotowania:

- 1 Ze składników na kruchy spód zagniatamy ciasto. Formujemy kulkę, przykrywamy spożywczą folią żeby nie obeschła i odstawiamy do lodówki na 30 min.
Po tym czasie rozwałkujemy ciasto i wylepiamy nim formę do tarty, wysmarowaną wcześniej odrobiną masła.
Piekarnik rozgrzewamy do temp. 180°C.
Wstawiamy formę z ciastem do piekarnika, pieczemy ok. 20 min, aż będzie równomiernie zarumieniony. Odstawimy do całkowitego wystudzenia.
- 2 Śmietankę (dobrze schłodzoną) ubijamy na sztywno z cukrem pudrem. Powoli, łyżka po łyżce dodajemy mascarpone i mieszamy na gładką masę (ubijałam mikserem na niskich obrotach).
Na wystudzony spód wykładamy masę mascarpone. Na to wrzucamy owoce, lekko dociskamy.
Podajemy schłodzone.

Twoje notatki do przepisu: