

Tarta z musem z białej czekolady



Autor: **kasiula2912**
Przepisów: **6** Ocena: **100**

 5-6 os.  60 min  łatwe  dostępne

Składniki:

- TARTA
- Mąka pszenna - 150 g
- margaryna - 120 g
- cukier puder - 30 g
- MUS
- biała czekolada - 2 tabliczki
- serek mascarpone - 250 g
- DODTAKOWO
- migdały w płatkach - 100 g
- marmolada różana - 3 łyżki

Sposób przygotowania:

- 1 wymieszać mąkę z cukrem pudrem. Dodać margarynę, posiekać i zagnieść kruche ciasto. Włożyć do zamrażalnika na 30 minut. Po tym czasie wyjąć ciasto i włożyć je do formy na tartę. Piec 25-30 minut w 180 st.C

Jednocześnie wrzucić do piekarnika płatki migdałowe, żeby się zarumieniły.
- 2 Czekoladę rozpuścić w kąpieli wodnej. wymieszać mikserem lub blenderem rozpuszczoną czekoladę z serkiem mascarpone.
- 3 Wystudzone ciasto posmarować marmoladą, na nią wyłożyć masę z serka. Posypać płatkami migdałowymi.

Smacznego!

Twoje notatki do przepisu: