

TARTA Z KREMEM MASCARPONE

4 Porcje | Czas przygotowania 80 min

SKŁADNIKI

Ciasto

220 g / mąki pszennej

110 g / masła

1 łyżka / stewii

2 sztuki / żółtek

Skóra z jednej cytryny

KREM

100 g / białej czekolady

250 g / sera mascarpone

100 ml / śmietanki 36%

2 sztuki / gruszki

1 łyżeczka / ekstraktu waniliowego

2 łyżki / masła

1 łyżka / orzechów laskowych

3 łyżki / pestek granata

SPOSÓB PRZYRZĄDZANIA

Przygotowanie ciasta rozpoczynamy od przesiania mąki pszennej na stolnicę. Do mąki dodajemy stewię, żółtka i zimne masło pokrojone na mniejsze kawałki. Jak najszybciej zagniatamy ciasto. Gdy ciasto osiągnie właściwą konsystencję przekładamy je w woreczek foliowy i na min. 30 min. przekładamy do lodówki.

Piekarnik rozgrzewamy do 170°C. Formę na tartę smarujemy masłem. Schłodzone ciasto rozwałkowujemy na stolnicy i przekładamy do

LISTA ZAKUPÓW

Mąka pszenna

Masło

2 jajka

Cytryna

Stewia

Śmietanka 36%

Biała czekolada

Ser mascarpone

2 gruszki

Ekstrakt waniliowy

Orzechy laskowe

Granat

formy. Tak przygotowane ciasto pieczemy 15 min. Ciasto obciążamy fasolą lub ryżem. Po 15 min. zdejmujemy z ciasta obciążenie i pieczemy jeszcze 10 min.

W czasie, gdy ciasto się piecze przygotowujemy krem z mascarpone. Gruszki obieramy i kroimy w kostkę. Orzechy laskowe miażdżymy za pomocą tłuczka na mniejsze kawałki. Granata obieramy i pestki przekładamy do miski.

Śmietankę ubijamy za pomocą miksera. Następnie dodajemy ser mascarpone i miksujemy na puszystą masę. Dodajemy jeszcze ekstrakt waniliowy. W międzyczasie w rondelku rozpuszczamy masło i dodajemy białą czekoladę, połamaną na mniejsze kawałki. Na bardzo małym ogniu rozpuszczamy czekoladę, następnie dodajemy ją do mascarpone i miksujemy. Dodajemy pokrojone gruszki, mieszamy.

Tak przygotowany krem przekładamy na wcześniej upieczone ciasto. Na wierzch tarty dajemy pokruszone orzechy laskowe, a na to pestki granata. Tak przygotowaną tartę przekładamy do lodówki, aby krem stężał.