

TARTA Z JAGODAMI

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

300 g / sera mascarpone

200 ml / śmietanki 30%

1 l / jagód

10 g / cukru waniliowego

1 łyżka / stewii

SPOSÓB PRZYZRZĄDZANIA

Przygotowanie ciasta rozpoczynamy od przesiania połowy mąki pszennej na stolnicę. Do mąki dodajemy stewię, żółtka i zimne masło pokrojone na mniejsze kawałki. Jak najszybciej zagniatamy ciasto stopniowo dodając resztę mąki. Na koniec dodajemy skórkę otartą z jednej cytryny. 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 formy. Tak przygotowane ciasto pieczemy 15 min. Ciasto obciążamy fasolą lub ryżem. Po 15 min. zdejmujemy z ciasta obciążenie i pieczemy jeszcze 10 min.

LISTA ZAKUPÓW

Mąka pszenna

Masło

2 jajka

Cytryna

Stewia

Śmietanka 30%

Ser mascarpone

Jagody

Cukier waniliowy

W czasie, gdy ciasto się piecze przygotowujemy krem z mascarpone. Śmietankę ubijamy na sztywno z cukrem waniliowym za pomocą miksera. Następnie dodajemy partiami ser mascarpone oraz stewię i miksujemy na puszystą masę. Umyte wcześniej jagody dodajemy do kremu, zostawiamy trzy łyżki jagód do dekoracji tarty.

Tak przygotowany krem przekładamy na wcześniej upieczone ciasto. Na wierzch tarty dajemy odłożone wcześniej jagody. Tak przygotowaną tartę przekładamy do lodówki, aby krem stężał.