TARTA Z MALINAMI I MASCARPONE NA CIEPŁO

4 Porcje | Czas przygotowania 90 min

SKŁADNIKI

Ciasto

220 g / mąki pszennej

110 g / masła

1 łyżka / stewii

2 sztuki / żółtek

Skórka z jednej cytryny

Krem

500 g / serka mascarpone

200 ml / śmietanki 30%

½ łyżeczki / soku z cytryny

10 g / cukru z prawdziwą wanilią

1 łyżka / cukru pudru

1 żółtko

500 g / malin

Kilka kostek gorzkiej czekolady

SPOSÓB PRZYRZĄDZANIA

Jeżeli do ciasta używamy mrożonych malin, należy je wcześniej rozmrozić i odsączyć – wyjmujemy je z zamrażalnika na ok. 3 godziny przed przygotowaniem ciasta.

LISTA ZAKUPÓW

Mąka pszenna

Masło

Stewia

3 jajka

Cytryna

500 g sera mascarpone

200 ml śmietanki 30%

Cukier z prawdziwą wanilią

Cukier puder

500 g malin

Gorzka czekolada

Przepis pobrany z serwisu: iLoveCooking.pl
Publikacja wymaga zgody autora

Przygotowanie ciasta rozpoczynamy od przesiania mąki pszennej na stolnicę. Do mąki dodajemy stewię, żółtka i zimne masło pokrojone na mniejsze kawałki oraz skórkę otartą z jednej cytryny. 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 formy. Tak przygotowane ciasto pieczemy 10 min. Ciasto obciążamy fasolą lub ryżem.

W czasie, gdy ciasto się podpieka przygotowujemy krem. W misce robota ubijamy śmietankę 30% z dodatkiem ½ łyżeczki soku z cytryny. Ważne, aby śmietanka przed ubijaniem była dobrze schłodzona. Do ubitej śmietany dodajemy 10 g cukru z prawdziwą wanilią i 1 łyżkę cukru pudru. A następnie dodajemy ser mascarpone partiami, po łyżce. Gdy ser połączy się ze śmietaną dodajemy żółtko i dokładnie mieszamy krem.

Na podpieczony spód ciasta wykładamy odsączone maliny, a następnie zalewamy kremem z mascarpone. Wyrównujemy wierzch ciasta. Tartę wstawiamy do piekarnika rozgrzanego do 160°C (termoobieg) na 30 minut.

Po upieczeniu odstawiamy tartę do wystudzenia. Gdy ciasto będzie już chłodne, na wierzch ścieramy kilka kostek gorzkiej czekolady.

Przepis pobrany z serwisu: iLoveCooking.pl
Publikacja wymaga zgody autora