



Tarta z malinami

Składniki

Kruche ciasto

- 100g zimnego masła
- 1 jajko
- 140g mąki Basi Krupczatki
- 2 łyżki cukru pudru
- 10g zmielonych migdałów
- szczypta soli

Masa mascarpone

- 500 g sera mascarpone
- 2 tabliczki białej czekolady
- maliny według uznania

Sposób przygotowania

Kruche ciasto

Połącz ze sobą składniki na ciasto, tak aby powstała gładka konsystencja. Ugniataj je tak długo, aż wyrobisz ciasto. Gotowe ciasto owiń folią spożywczą i umieść w lodówce na min. 30 minut. Po upływie czasu rozwałkuj ciasto do średnicy foremki, której używasz, u nas jest to 25 cm. Pierwszy etap pieczenia polega na wyścieleniu góry ciasta folią aluminiową i obciążenie jej np. grochem lub fasolą. Tak przygotowane ciasto wkładamy do piekarnika nagrzanego do 200 stopni na 40 minut. Następnie wyjmujemy ciasto z piekarnika, ściągamy obciążenie i ponownie wkładamy do piekarnika nagrzanego na 180 stopni na ok. 15 minut (aż do zarumienia).

Masa

Aby przygotować masę rozpuść białą czekoladę w kąpieli wodnej. Przestudź ją i dodaj mascarpone. Gotową masę nałóż na wystudzone ciasto i całość umieść w lodówce na 30 minut. Do schłodzonego ciasta dodaj maliny. Smacznego!